PIEROLA

TYROCINIO

PHARMACOPEO

1660

XVI 4.

The Library of the
Wellcome Institute for
the History of Medicine

MEDICAL SOCIETY
OF
LONDON
DEPOSIT

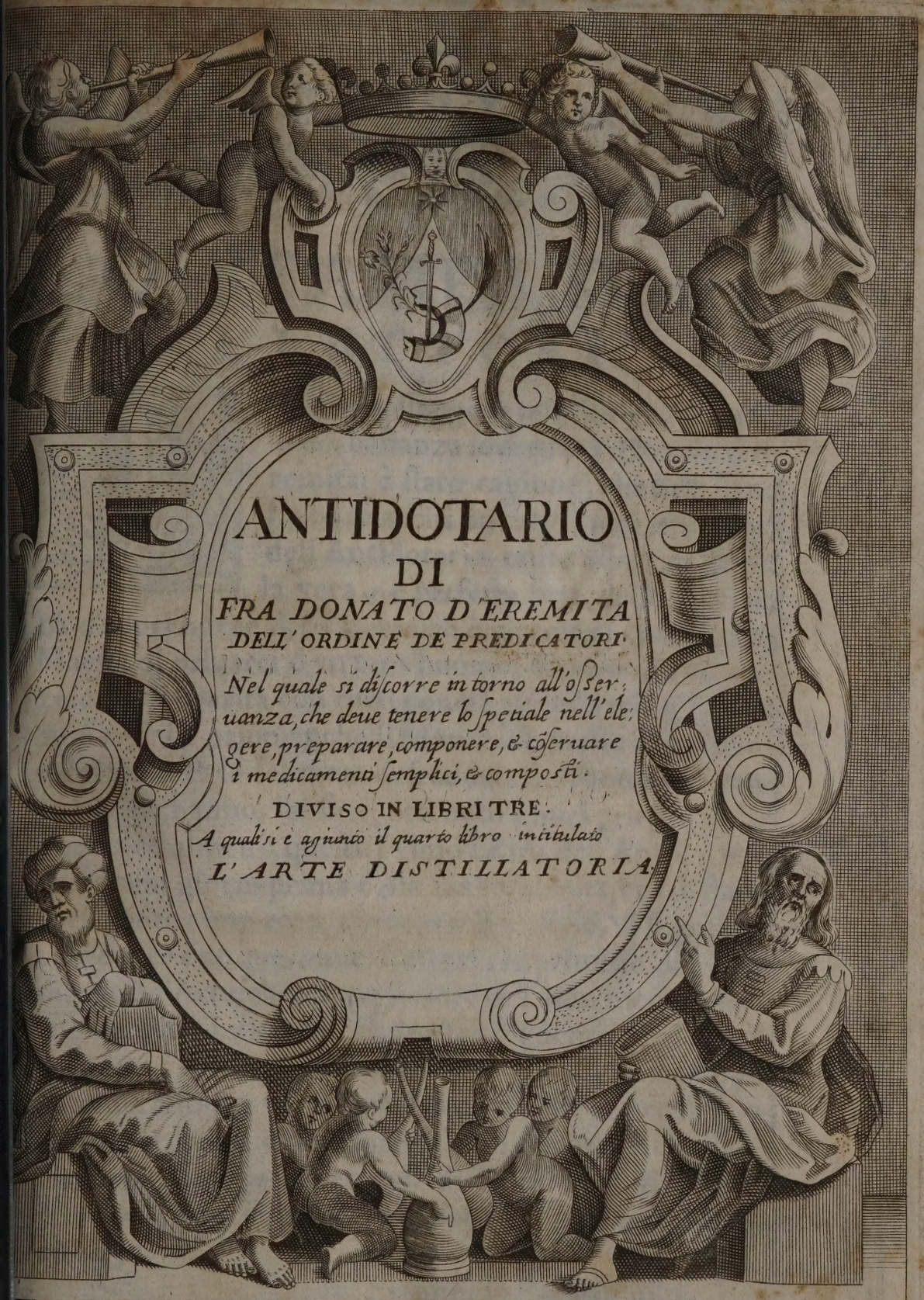
Accession Number

Press Mark

1) FUENTE PIEROLA, G. de la
2) EREMITA, D. d'

66184/D

XVI 4



ANTIDOTARIO
DI
FRA DONATO D'EREMITA
DELL'ORDINE DE PREDICATORI.

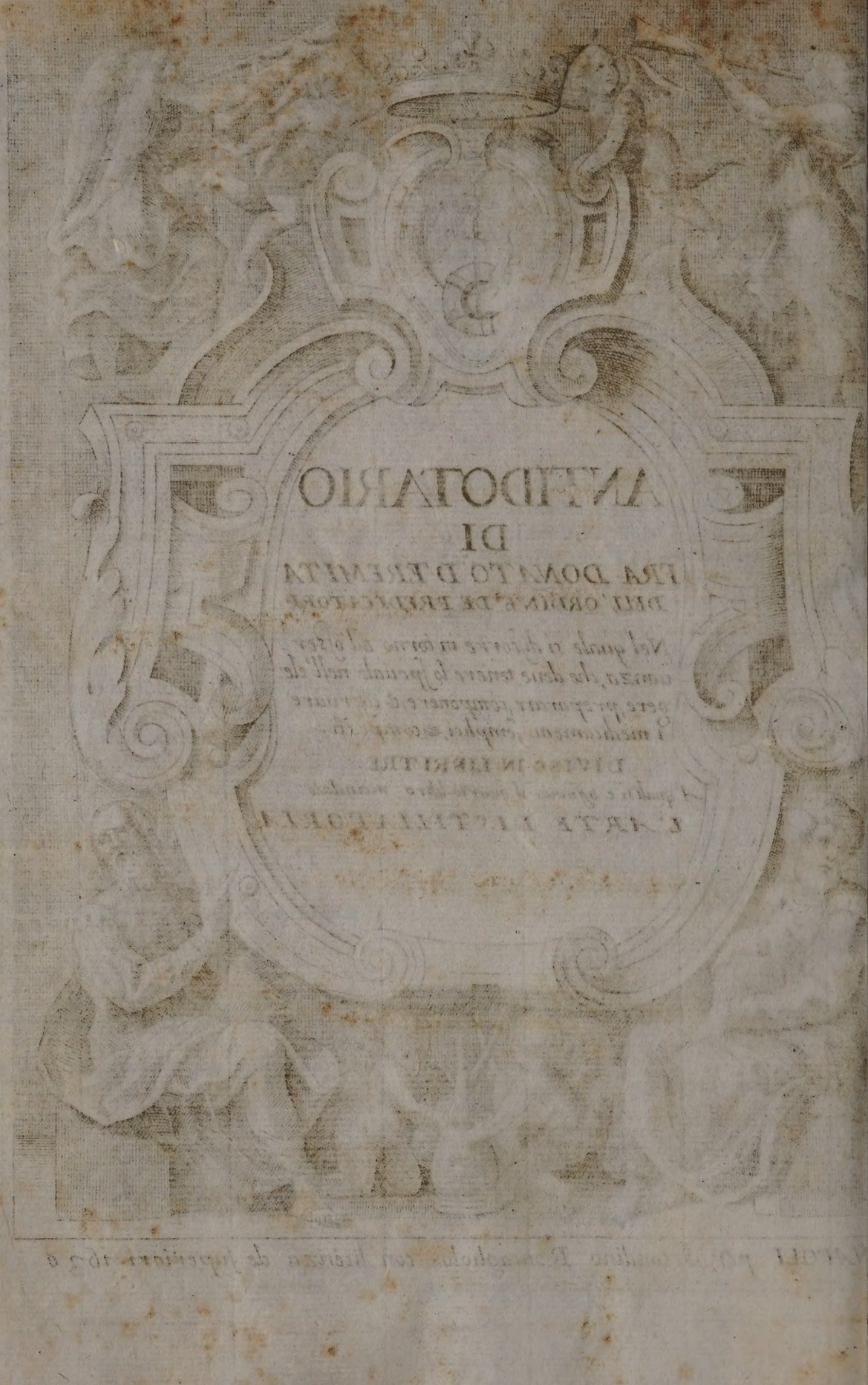
Nel quale si discorre intorno all'osseruanza, che deue tenere lo spetiale nell'elegere, preparare, componere, & cõseruare i medicamenti semplici, & compositi.

DIVISO IN LIBRI TRE.

A quali si è agiunto il quarto libro intitulato

L'ARTE DISTILLATORIA.

NAPOLI per Secondino Roncagliolo con licenza de superiori 1630.



LO STAMPATORE A' LETTORI.

L felice passaggio a miglior vita del non mai à bastanza lodato P. F. Donato d'Eremita, è stato cagione, che non siano fin'hora vsciti in luce i suoi trè Libri dell'Antidotario, tanto aspettati da chi la vera, e perfetta arte dello Spetiale hà d'apprendere desio; e poich'è piaciuto a Sua Diuina Maestà di priuarci d'vn tant'huomo, specchio, in vero, di zelo, e di charità con tutti poueri, & infermi; acciò che non restasse priuo anche il Mondo di questo beneficio, e del buon P. la fel. mem. defraudata dell'honore di tante fatiche, hanno, al fine, ottenuto i miei prieghi di far publicare almeno questo Primo Libro dell'Antidotario che pochi giorni prima della sua infermità, era di stamparsi finito; hor ecco, a comune beneficio, vi si presenta: godete dunque, amici Lettori, le primitie di questa dignissim'Arte, che, come foriere de'i non men curiosi, che necessarij discorsi, che ne'trè seguenti libri si leggeranno, tutte piene di frutti, e grauide di fruttuose considerationi a voi si presentano; e nelle vostre orationi raccordateui della Charità di sì deuoto Religioso; che appresso, spero, che gli altri suoi libri vi saranno concessi. Dio viguardi. Di Napoli il primo di Gennaro 1630.

Secondino Roncagliolo.

AL MVSEO
DEL P. F. DONATO D'EREMITA
Dell'Ord. de' Pred. nel Monasterio di S. Chatarina a Formello.

Marc' Antonio Perillo Ingelosito Academico Incauto.

Clò che medica penna araba, e greca
In carte impresse di Natura, e d'Arte
Quì Donato riserba; indi il comparte
Con la prudenza, in dispensar non cieca.
Se mortifera Parca horrida, e bieca
In sì vital Museo tenta hauer parte
Con velenoso eccesso, egli in disparte
Lascia il veleno, & vital aura arreca:
Et se'i fiori, l'herbette, & gli arboscelli,
I metalli, le gioie, & le miniere
Hebber nel lor terren ninfa amorosa!
Vergin real con palma han quì festosa,
Che le mantiene in lor virtù sincere
Da' que' fonti di Gloria eterni, e belli;

Dello stesso, Al P. F. Donato d'Eremita dell'Ordine de' Predicatori.

Nele fisiche scole i saggi esperti
Forz'è, ch'ammirin le tue dotte carte;
Donato, oue sue gratie il Ciel comparte;
Che cortese, destina egli a tuoi merti.
Che di Natura i gran secreti aperti
A noi tu mostri, mentre a parte a parte
Dele piante, e del herbe hor con nou'arte
Gli effetti insegni più vitali, e certi:
Anzi da freddi auelli i corpi in vita;
Diuin mago, richiami, e accoppij l'alme
Col lor mortal, quasi diuise, e sciolte.
Canti Febo di te, ch'a dir m'inuita
Le lodi tue, come ogn'hor sian ritolte
Al empie parche le fatali palme.

Allo

Allo stesso.

Gregorio Alfieri Dottor delle Leggi Acad. Incauto.

Portommi il sogno in verdeggiante prato,
ù parea, che dal cor sciolta ogni cura,
Teco per via molto scosceſa, e dura
Poggiaſſe vn colle, ò mio gentil Donato:
Non m n di gemme, che di fiori ornato
Risplendua il bel loco oltra misura;
Pompa di Primauera, e di natura,
Seggio lieto, e immortal, trono beato.
Parea, che giſſe alato Veglio auanti,
Ch'a te additaua hor herba, hor seme, hor fiore;
C'han possanza di tor gli estremi pianti;
Ma all'hor via più godea, con mio stupore;
Quando vdia gridar morte, oimè, ch'a'i tanti
Rimedij di costui perdo il vigore.

All'Autore

Antonio Valletta l'Improuido Academico Incauto.

Quel di Coha, e d'Apollo il figlio ardente,
A'i cui nomi ogn'hor glorie il Ciel comparte,
Registrato lasciaro in mille carte
Ciò che può d'aspe insidioso il dente.
Hor sorge via più chiara, e saggia mente,
Che distinguendo il tutto a parte a parte;
Con miglior succo, e con più nobil arte,
Cura d'aspro velen piaga possente.
Contro Epimetheo, campion nostro viene
Donato; ambi han due vrne, oue fan stanza
Salute in questa, in quella doglie, e pene;
Quegli lasciò nel fondo la speranza,
Per questi poi la desiata spene
Vsci nel Mondo, e ogn'hor per lui s'auanza.

R. P. F.

P. F. DONATO DE EREMITA

Ordinis Prædicatorum.

Dominici Galli A. M. P. & Academici Infuriati Asclepiadeum Archilochio iunctum Carmen.

A D ripas fluuij condidit Hercules
Eurotae, ob Cotylis vulnera sauciæ
Iam curata Deo munere nobili
Templum Pheginæ; votaque thuribus
Curuis mixta sabeis genibus dedit,
Et grates humili pectore reddidit.
Grates, thura, genu, templaq; millia
Debentur tibi Donate salutifer,
Non vt Pheginæ, sed vt Apollini
Ipsi Pergamei, qui medici est pater;
Non ob simplicia vulnera corporis
Illinita tuo alto medicamine,
Ast ob multiplices dogmate præstitas
Certo nobiliores Epidaurij
Curas multiplicibus grauioribus
Morbis, non fluuij diffugientis
Ad Eurotæ viridis Tenarij plagas;
Europæ, at roseas diuitis, ipsius
Qui mei stabiliores marmore dalmata,
Nec non Mygdonio, vel Pario, mage
Firmo, lucidioriq; voracibus,
Numquã temporibus subdito, & his procul
Tuto, famaque non Hercules erigat.
Et Vates medicinæ salubris nouum
Hoc Numen celebret carminibus nouis.

Tauola de' Capitoli di questo Primo Libro.

Che significhi il nome d'Aromatario, & di Spetiale. Cap. 1. fac. 2.
Che cosa sia la Spetieria. Cap. 2. 3.
Qual sia la dignità dello Spetiale. C. 3. 4.
Di quel, che si richiede per la perfetione dell'Aromatario. Cap. 4. 5.
Ordine da tenersi in questo trattato. Cap. 5. 7.
Del tẽpo di raccogliere i sẽplici. C. 6. 7.
De Mesi, ne' quali si raccolgono i semplici. Cap. 7. 10.
Del modo di seccar i Semplici. C. 8. 14.
Della conseruatione delle Materie medicinali. Cap. 9. 17.
Dell'elettione de' medicamenti semplici. Cap. 10. 18.
De' pesi, che sono in uso nella Città di Nap. Cap. 11. 39.
D'alcuni nomi necessarii a saperssi dallo Spetiale. Cap. 12. 40.
Esamina sopra i Canoni di Mesue. Cap. 13. 42.
Dell'Attioni conseguenti la decottione Cap. 14. 56.
Del friggere. Cap. 15. 67.
Dell'Assatione. Cap. 16. 67.
Della Lauatione. Cap. 17. 76.
Della Infusione. Cap. 18. 80.
Della Tritura. Cap. 19. 96.
Dell'altre attioni congenerí alla Tritura. Cap. 20. 109.
Del setacciare. Cap. 21. 115.
Delle Cotture del Zucchero per Giulepe, per sciroppi, e per simili C. 22. 117.
Degli Sciroppi. Cap. 23. 119.
De' Lohochi. Cap. 24. 121.
De' Lattouari. Cap. 25. 122.
De' Lattouari, e Confettioni solide. Cap. 26. 125.
Delle Pillole. Cap. 27. 126.
Degli Trochisci. Cap. 28. 133.
Degli Olij. Cap. 29. 133.
Degli Vnguenti Cap. 30. 134.
De' Cetoti. Cap. 31. 138.
Del Cataplasma. Cap. 32. 141.
Degli Empiastri. Cap. 33. 141.
Dello Sparadrappo. Cap. vlt. 142.

Imprimatur Iacobus Terragnolus Vicarius Gen. Neap.

D. Franciscus de Claro Canon. Dep. vidit.

DELL'ANTIDOTARIO
DI
FRA DONATO D'EREMITA
DELLA ROCCA D'EVANDRO,
Et dell'Ordine de' Predicatori.

LIBRO PRIMO.

PROEMIO.

EGLI è pur vero, e per lunga sperienza già gran tempo conchiuso, che se ne' principij delle nostre attioni non inuochiamo il diuino soccorso, la nostra operatione non può legitimamente esser principiata, e per conseguente creder si dee, che laudabile fine non sia ella per conseguire; essendo lontano da lei colui, che, come vero principio, e perfettissimo fine, viene Alpha, & Omega misteriosamente chiamato. Hor mentre ad altro scopo lo'ntelletto nostro non hà mira, se non à fortificarci nelle nostre attioni, con l'aiuto del Celeste Creatore, da cui discende à noi ogni bene, e dal cui cenno somma gratia il nostro ragionamento appresso dell'humane menti riceue inuocando con tutto il cuore il diuino soccorso, & confidati in quello, habbiamo determinato (per non mancare al debito nostro) di mandare in luce questo nostro Antidotario ad vtile, e beneficio di que' giouani, che vorranno esercitare il nobile, & honorato mestiero dell'Aro-

Iddio si deue inuocare in ogni attione.

mataria. E perciò, dando principio, descriueremo breuemente in questo primo libro tutto quello, che ad vn perfetto Aromatario si richiede, e che nella nostra Spetieria con isquisita diligenza si osserua.

Che significhi il nome d'Aromatario, e di Spetiale. Capitolo Primo.

In vso appresso de gli Scrittori, auanti, che trattino dell'essenza, del fine, e dell'altre cose della materia proposta, di esplicare prima il nome di quella, e di apportarne qualche descrittione, seguendo in ciò la dottrina d'Aristotile, che c'insegna douersi sempre il *Quid nominis* à gli altri quesiti anteporre: diremo adunque noi, che lo Spetiale vien chiamato con diuersi nomi; de' quali altri sono proprij, e conuenienti, & altri improprij, e poco à proposito, come Pharmacopeo, Pharmacopola, Aromatario, Spetiale, Apothecario, e Seplasiario. Il vero, e proprio nome del nostro Artefice è Pharmacopeo, il quale viene dalla parola Greca Pharmaco, che significa Medicina: di modo che *Pharmacopeo* vuol dire quello, che compone, e prepara le medicine. Ma *Pharmacopola* è nome non conueniente al nostro Artefice, ma à colui ch'è chiamato Droghiero, significando solo quello, che vende le materie medicinali senza alcune preparationi, come Semplici, Droghe, e Minerali.

Nomi dello Spetiale.

Aromatario vien detto da Aroma, cioè, materia odorata, & al gusto acre, e lo stesso dinota il nome di Spetiale, chiamando noi spetie le materie acri al gusto, & all'odorato soaui: adunque l'Aromatario, ò Spetiale sarà quello, che maneggia, e dispensa gli aromati, e le spetie: e questi due nomi sono in vso de' nostri Artefici, non come più proprij del nome di Pharmacopeo; ma per le materie più principali, che tratta, quali sono gli Aromati, pigliando, come dicono, *partem pro toto.*

Ma *Apothecario* è anch'egli nome deriuato dal Greco, vsato da' Francesi, e da gli Spagnuoli; questi dicendo Boticario, e quegli Apotecher dalla voce Apotecha, che non significa altro, che bottega, cioè, luogo, doue si vendono mercantie, il qual nome non è vero, e proprio del nostro Artefice, ma vniuersale, e cõmune à tutti i Bottegari, però non accettato da gl'Italiani.

Seplasie di Capua.

Il nome di *Seplasiario* è stato pigliato dalla nobilissima Città di Capua chiaue principalissima di questo Regno di Napoli. Capua dico Città gentilissima, e naturalmente non solo dilitiosa per lo sito, ma anche per l'artificio: essendo in essa anticamente vna piazza detta Seplasia, oue habitauano i principali profumieri dell'Italia, e del Mondo, e quei, che preparauano vnguenti odorati, i quali erano molto in vso à tempo de' Romani: per la qual piazza de' Seplasiarij si può dire, che Roma riceuè la salute in quel grandissimo pericolo; all'hora, che Annibale Cartagineſe, vittoriosissimo

guer-

guerriero, e formidabile nimico de' Romani, per le mentouate dilitie fermandosi in Capua raffrenò il suo furore, e diede in tal guisa tempo a' Romani di rimediare a' casi loro, quasi disperati, conciosiacosache il ferro Cartagineſe per le delitie della Capuana Seplasia raffreddato (per lo che disse colui, *Annibalem Seplasiæ delitijs euiratum*,) non potè poi la mortale offesa contro de' Romani seguire. Ma, tornando al nostro proposito, diremo, che molti hanno chiamato il nostro Artefice con nome di Seplasiario; il quale, à dir il vero, non è proprio, e conueniente, non significando altro, che quello, il quale compone, ò vende vnguenti, & altre misture odorate, profumate, e dilitiose per la lasciuia, lusso, & ornamento del corpo, cosa aliena dal nostro artefice, il quale solo tratta, e considera le materie medicinali in ordine alla salute del corpo humano; & il nome di Seplasiario conuiene solo à colui che da noi volgarmente Profumiero, e da' Greci Myropola è appellato.

Hor dunque cõcluderemo, che, se bene molti Autori si sono seruiti de' sopradetti nomi cõfusamẽte, nõdimeno il nostro discepolo deue sapere la proprietà, e vero significato del nome del suo mistiere, come habbiamo detto.

Che cosa sia la Spetieria. Capitolo II.

VOLENDO dare la diffinitione, ò descrittione della Pharmacopea, ò vogliamo dire Spetieria, proporremo questa, che sia *Arte di ben preparare i medicamenti, per conseruare, o ricuperare la perduta sanità de' corpi humani*.

Descrittione della pharmacopea.

Arte si dice, perche consiste nelle manuali operationi, e non è scienza; percioche questa considera le cose con la mente sola senza l'opera delle mani, e non lascia niente doppò la sua operatione. Et è *arte di ben preparare*: per lo che si escludono quelli, che vogliono essercitare questa arte, non sapendo le buone, e vere preparationi; si distingue anche dal Droghiero, il quale vende, e non prepara i medicamenti: e finalmente si distingue dal Medico, il quale deue solo ordinare, e non preparare i medicamẽti; se ben al tẽpo antico i Medici stessi preparauano, e dauano le medicine à gl'infermi: e dicẽdo, che *prepara i medicamenti*, vegnia mo à distinguere l'arte nostra dall'arte de' profumieri, che preparano cose odorate per ornamẽto, nõ per medicamẽto, da quelli, che cõpongono belletti per la faccia, e per li capelli, non per medicamenti; ma per ornamenti.

Poi si dice *per conseruare*, ò *ricuperare la sanità*, e quì apprenda il Discepolo, che due fini si propongono al nostro artefice; vno primario immediato, l'altro mediato, e secondario. Il primo fine dello Spetiale è preparare bene i medicamenti, il secondo fine (il quale si ottiene col mezo de' medicamenti ben preparati) è la sanità; la quale, s'è presente, si deue conseruare: & s'è perduta, si deue ricuperare.

Finalmente si specifica la *sanità de' corpi humani*, per distinguere questa nobilissima arte da quella di coloro, che preparano i medicamenti per le bestie, caualli, &c. come marisalchi &c.

Qual sia la degnità dello Spetiale. Capitolo III.

Medici Antichi faceuano lo Spetiale.

NON è dubio alcuno, che Hippocrate, Galeno, Archigene, & altri nobilissimi Medici non habbiano eglino stessi con le proprie loro mani i medicamenti, che à gl'infermi, distribuiuano composto: onde, facendo hora gli Spetiali le attioni solite à farsi da' medici principalissimi; non si può dir altro, se non che siano congiuntissimi compagni de' Medici, senza i quali poco profitteuole il valor del medico si stima: e se pur vuol giouare all'infermo, bisogna, ch'egli stesso faccia l'vfficio dello Spetiale: anzi ci pare, che dal volgo sia più stimato vno Spetiale, che vn Medico; mentre vediamo, che vn'infermo, non credendo à dieci principalissimi Medici, non si diffida punto dell'opra di vn solo Spetiale, alle volte pouero, vile, vitioso, & ignorante; il che anche è mal fatto, douendosi elegere vno Spetiale dotto, honorato, diligente, non vitioso, nè pouero, acciochè poi nè dal douuto, nè dal suo vfficio à mancare costretto sia.

Gran credito dell'infermo allo Spetiale.

Perche l'arte dello Spetiale è nobile.

Ma l'ignorante volgo, sapendo, che l'arte della Spetieria è nobilissima, per essere stata essercitata da illustrissimi Prencipi (onde la compositione del Mitridato fù dal Rè Mitridate fatta; vn'altro Antidoto contro veleni da Demetrio Rè, l'Antidoto Adriano da Adriano Imperadore, il Lattouaro Giustino dall'Imperadore Giustino, e dal gran Duca di Toscana sono state anche varie compositioni preparate: anzi molti antichi Filosofi hanno composto medicamenti, come Pitagora, Democrito, & Aristotile stesso, come racconta Ateneo, fù prima Spetiale, e poi Vditore di Platone; e finalmente molti Illustrissimi Cardinali, & Eccellentissimi Prencipi a' tempi nostri, & anco molti Santi non si sono sdegnati essercitarsi nell'vfficio dello Spetiale, componendo diuersi medicamenti alla humana salute gioueuoli) perciò tiene ciascuno per certo, che non si possa fare indegnità, nè falsità alcuna da persona nobile, & honorata: onde sicuramente, e senza sospetto mette ciascuno la vita sua nelle mani di vn solo Spetiale. E qual cosa più nobile, più desiderata, e più cara habbiamo in questo mondo della vita, e della sanità? Di questa n'è custode più lo Spetiale, che'l Medico; potendo lo Spetiale correggere le ricette, dal Medico ordinate: nè per contrario potrà già mai'l Medico conoscere, e sapere il difetto della medicina, dallo Spetiale composta. Quindi concluderemo, che l'arte della Spetieria è molto nobile, e di grandissima degnità, per essere ella colei, che gouerna, custodisce, e fa ricuperare la sanità non solo alle genti ordinarie, ma a'i Prencipi, a'i Rè, à gl'Imperadori, & a'i Sommi Pontefici. Onde, se nelle mani del solo Spetiale consiste la vita, e la morte de' gran Signori, deue lo Spetiale essere molto stimato, e premiato, poscia ch'egli è custode della vita, che della roba, e di qualunque altra cosa regia, più cara si stima.

Arte dello Spetiale più di quella del Medico stimata.

Che deue considerare lo Spetiale.

Deue dunque ciascheduno Spetiale considerar la sua grandezza, e degnità, e portarsi da vero, nobile, & honorato Christiano in tutte le attioni, à quest'arte spettanti.

Di quel, che si richiede per la perfettione dell'Aromatario. Capitolo IV.

CHI, che desidera, e vuole approfittarsi nell'essercitio di Spetiale, nel quale la publica salute si appoggia, deue esser di molte conditioni dotato, che, come ottimi mezi alla perfettione di tal arte lo condurranno, e senza di essi, come persona iuutile, & all'humana vita dannosa, deue esser discacciato, e di sì degno nome priuato: anzi, come nimico del publico bene, & empio tiranno della salute de' popoli rigidamente punito.

Conditioni del buono Spetiale.

Perciò primieramente deue sopra tutte le cose temer Iddio, nostro Signore, dalla cui mano ogni bene dipende, e quello sempre dinanzi à gli occhi tenere, come vero fine, à cui ogni sua attione deue dirizzare.

Temer Iddio.

Professi purità di conscienza, quella per consigliera in ogni attione tenendo, e particolarmẽte in quelle, nelle quali e l'odio, e l'interesse potrebbono farlo dal diritto camino deuiare: dia principio ad ogni opera con questo santo timore, acciò possa acquistarne felicissimo successo, ricordandosi delle parole del santo Profeta, *Initium sapientiæ timor Domini*.

Conscienza pura.

E se hauerà il timor di Dio, si ricorderà sempre, e s'imaginerà, che tutte le sue attioni, e compositioni sono vedute dal Nostro Creatore, il quale vede etiandio i nostri interni pensieri, e che da gli Angioli presenti le sue buone, e diligenti operationi sono notate, per farlo poi nell'altra vita premiare, e che anche il Demonio presente osserua tutte le negligenze, le mancanze, i vitij, e gli errori, che commette principalmente nell'arte, qual egli promette di fare sinceramente, diligentemente, e senza fraude alcuna.

Gli Angioli presenti alle operationi.

Et hauendo il timor di Dio, hauerà anche la carità, e l'amore del prossimo: onde non solo cercherà di fare i medicamenti perfettissimi, ma nel prezzo sarà giusto, nõ si facẽdo pagare più del cõueniente nõ solo da' poueri, ma nè anche da' ricchi: perche deue sapere, ch'è tenuto alla restitutione di tutto quello, c'hà riceuuto più del giusto, & del douuto prezzo etiandio se fosse discepolo, & non hauesse egli riceuuto i denari, ma'l padrone.

Carità.

Deue ancora auuertire di non dare, nè insegnare ad alcuno nè per danari, nè per preghiere, nè per minaccie, nè per odio, nè per amore veleni, cose oppiate, nè medicamẽti, che facciano scõciare le dõne; che, se Hippocrate al suo tẽpo facea giurare i suoi discepoli, che non haueriano mai cõmesso i detti eccessi; molto più vn Christiano si deue guardare di non incorrere in peccati così graui, nè meno deue dare cose vecchie, false, & alterate.

Non dar Veleni.

Giuramento d'Hippocrate.

Appresso hà da sapere, che nõ basta in q̃sta professione l'essere solamente dotto; ma è di bisogno, che si cõsideri molto bene, se le proprie facultà sono sufficiẽti alle larghe spese, che porta cõ sè questa arte, acciò che nelle più vrgẽti occasioni nõ gli mãcassero le cose più necessarie: perloche apportasse, cõ tal difetto, morte all'infermo, vergogna al medico, e dishonore à se stesso.

Lo Spetiale sia ricco.

Finalmente per vltima conditione deue lo Spetiale esser sauio, & esperto nell'arte sua; sauio, per hauer notitia, e per conoscere le cose; & esperto nell'operare, consistendo questa arte più nell'operare, che in altra cosa; e sopra tutto, che si diletti di tal essercitio, e ne sia, per così dire, innamorato;

Sauio.

rato; *Delectatio enim perficit opus*.

Hor dunque presuppoſto, che colui, che vuole l'arte dell'Aromatario eſercitare, habbia le due prime conditioni, cioè, il timor di Dio, e le ricchezze ſufficienti, e gli reſti ſolo per vltimo compimẽto il ſapere, e la ſperienza delle coſe; deue eſſer iſtrutto nella lingua latina, e ne' Canoni di Meſuè, mandando bene à memoria il loro eſſame, acciòche ſappia cõpiutamente, e le vniuerſali, e le particulari regole, per poterſene ſeruire nel ſuo meſtiero.

Lingua latina.

Canoni di Meſuè.

Sappia, oltre di ciò, le proprietà del fuoco, e dell'acqua, per eſſere anch'eglino iſtrumenti a queſta arte neceſſarij, come, che'l fuoco riſcaldi, cuoca, bruci, ſtringa, dilati, induriſca, rimolli, inceneriſca, illumini, efficchi, coloriſca, purghi, diuida, e ſtrugga &c. ſia chiaro, ò di legna ſecche, ò di carboni, che non mandino fauille, e ſiano ben acceſi, prima che ſe ci metta il vaſo con qual ſi ſia materia: e che l'acqua raffreddi, inhumidiſca, eſtragga, aſtringa, dilati, rimolli, vniſca, rinfreſchi, e di altri ſomiglianti accidẽti ſia ella dotata, come d'eſſere lucida, pura, e nõ habbia nè ſapore, nè odore &c.

Proprietà del fuoco, e dell'Acqua.

Sia intendente de' quattro gradi del fuoco, acciòche ſappia regolarſi nelle decotioni, e diſtillationi; del che potrà ſodisfarſi nel quarto libro di queſti noſtri diſcorſi doue ſi tratterà dell'arte chimica, ò diſtillatoria.

Gradi del fuoco.

Deue l'ottimo Spetiale hauer la cognitione delle materie medicinali sẽplici, le quali deue trattare nella ſua arte, che ſi pigliano ò da' vegetabili, ò da' minerali, ò dalle parti de gli animali, acciò che, quando gli biſognano poſſa eleggere le migliori, e diſtinguere le vere dalle falſe, e non ſia ingannato da Herbaroli, nè da Droghieri, nè da Mercanti, nè da altri venditori.

Cognitione de' Semplici.

Sappia il tẽpo, e'l modo di raccorle, di ſeccarle, e di conſeruarle, e finalmente deue ſapere tutte le ſorti delle preparationi, e tutti i modi di comporre, e le qualità delle compoſitioni: ſappia le differenze de' Zuccheri, e del mele, come baſe, e nerbo di queſt'arte.

Sia informato à pieno di tutti gli ſtrumenti, à queſta arte neceſſarij, e de' loro nomi, come ſono fornelli, ſtagnati, ſpatole, mortari, tamiſi, &c. come al ſuo luogo diffuſamente deſcriueremo.

Iſtrumenti.

Getti via ſopra tutto que' ſemplici, ò vero compoſti, ne' quali conoſcerà eſſere la virtù riſoluta.

Et finalmente non preſuma, ſpinto da proprio moto, diſpenſar alcuna medicina, particolarmente laſſatiua, nè vſi il *Quid pro quo*, ſenza ſaputa del perito Medico, e ciò per degni riſpetti. E perche alcuna volta habbiamo diſpenſato anche noi alcuna coſa, ſappia ciaſcuno ciò non eſſere ſtato fatto ſenza conſiglio del Fiſico: però non deue lo Spetiale, mancandogli qualche ingrediente, in modo alcuno ſoſtituire vn'altra coſa, benche à lui paia ſimile, e ſia da gli Autori ſcritta nel trattato de' ſuccedanei, perche non sà l'intentione di chi l'hà ordinato; nè meno deue accreſcere la quantità del medicamento ſolutiuo, dal Medico ſcritta, acciò, facendo aſſai vacuatione, ſi dica, che hà buona robba in bottega; nè meno la deue diminuire, per eſſere di gran prezzo; però diremo, ch'erra grauemente lo Spetiale, alterando i medicamenti ordinati, tanto in numero, quanto in qualità, ò in quantità.

Non ſi vſino ſuccedanei.

Ordine da tenersi in questo Trattato. Capitolo V.

IL Maestro de' Peripatetici nel principio della sua Fisica ne insegna, che appresso la natura componente erano più cogniti i particulari, che gli vniuersali, ma che per contrario à noi erano più noti i composti, che i semplici: però nel trattar delle scienze voleua, che alle volte s'insegnassero col metodo diuisiuo cominciando *à notioribus nobis ad notiora Naturæ*. E per contrario altre volte era conueniente vsare il metodo compositorio, cominciando a trattare da' più semplici, e particolari, indi procedendo a' composti, & vniuersali. Hor noi spetiali, che della gran Madre Natura l'opre imitiamo in fare diuerse compositioni, per trattare, & esplicare l'opere della nostra salutifera arte, vseremo il metodo compositiuo, cominciando dalle materie più semplici; mà inuestigando l'opere della natura, e de gli altri, ci seruiremo del metodo diuisiuo.

Methodo delle scienze.

Hor dunque in questo discorso di Spetieria volendo insegnare a' nostri Discepoli le vere regole di questa arte, da noi con tanta fatica, con tanto sudore, con lunga sperienza, e con continua conuersatione di persone dotte in ogni scienza, acquistate per l'vtile del prossimo & per seruitio dell'Onnipotente Creatore, e della Santissima Vergine, nostra Protettrice; da' quali riconosciamo ogni nostro sapere; seguendo il detto metodo compositiuo, prima tratteremo del raccogliere, del seccare, del conseruare, e dell'eleggere i semplici necessarij alla Spetieria; indi esplicheremo appuntatamente i Canoni di Mesuè appartenenti alla preparatione de' medicamenti; poi tratteremo delle compositioni in vniuersale, insegnando sempre molti documenti vtilissimi a nostri discepoli; finalmente apporteremo nel libro secondo il nostro Antidotario copioso di medicamenti particolari con le sue esplicationi vtili, e necessarie.

Ordine da tenersi.

Del tempo di raccogliere i Semplici. Capitolo VI.

NON tutte le stagioni dell'anno sono generalmente alle raccolte de' semi, de' fiori, dell'herbe, e delle radici appropriate; concioſiacosache in quella stagione, in cui nella loro virtuosa sostanza si trouano i fiori, non già saranno tali l'herbe; & all'hora che l'herbe nella loro natural virtù ringioueniscono, non saranno dello stesso vigore le radici dotate: e chi nõ sà, che, estirpandosi le radici fuori della stagione, in cui loro viene dalla madre Natura la vegetatiua anima sommamente attuata; nulla, ò poco al desiderato effetto giouar ne potranno? Hor, essendo a' diligenti Spetiali tãto necessario il sapere questi tempi, a tali raccolte appropriati, ne resteranno da noi, se non a pieno, in buona parte almeno ammaestrati.

Dioscoride, di tutti i Semplicisti Prencipe, e Maestro, nella prefatione della sua materia Medica disse, che bisognaua hauere gran sollecitudine nel

raccogliere a tempo ciascun semplice; perche, secondo la buona, ò cattiua raccolta ne diueniuano poi ò buoni,& efficaci; ò inualidi, e cattiui. E non solo la stagione dell'anno, e'l vigore de' Simplici si denno considerare; ma anco l'aria,e la costitutione della giornata, nella quale si raccolgono: onde soggiunse anco, che bisognaua cogliere ogni cosa in giorno chiaro, e sereno, importando assai, e conoscendosi molta differenza de' Semplici raccolti in giorno, & in tempo secco, da quelli, che sono stati presi in tempo humido, e piouoso: oltre ciò variano anco assai le piante per cagione del luogo,doue nascono,dicẽdo lo stesso Dioscoride,che le nate in luoghi mõtani,alti,freddi, & posti al vento, e senza copia d'acqua, erano più robuste di quelle, ch'erano raccolte ne' Campi, nelle Valli,in luoghi ombrosi, humidi,e senza il soffio de' venti. Però scriuẽdo il grande Hippocrate à Crateua Semplicista, ne' suoi tempi eccellentissimo, tali furono le sue parole. *Tu verò, quod fieri potest, nobis montanas maximè, & in altis collibus nascentes herbas radicitus resecas; sunt enim aquosioribus solidiores, & acriores propter terræ densitatem, & aeris tenuitatem: nam, quod attrahunt, frigidius est. Curare tamen, vt etiam de his, quæ circa stagna nascuntur, & de palustribus, & fluuiatilibus, aut fontanis flores colligas, quas sane debiles, & exolutas, ac dulcis succi esse scio.*

Giorno chiaro vtile per coglier Semplici.

Differenza de luoghi.

Ma che vn paese, vn Regno, & vna Prouincia produca vn Semplice più virtuoso,che vn'altra,è notissimo a chi legge Dioscoride,Teofrasto,Plinio, Galeno, & altri, come per essempio si loda l'Ireos di Schiauonia, il Meo Athamãtico, il Dittamo di Cãdia, il Cipero di Cilicia,la Scamonea Antiochena,l'Aloe succotrino,il Nardo Celtico, l'Assentio Pontico, il Croco di Coritia,l'Acacia d'Egitto, il Laudano di Cipri, i Pistacchi di Siria, il Seselì Marsilienſe, il Cimino d'Etiopia, il Petrosello Macedonico, il Dauco Cretico, la Rubia di Rauenna, la Scorzonera di Spagna, il Bitume Giudaico, la Cassia Orientale, il Mele di Spagna, la Maluasia di Candia, le Cipolle di Gaeta, i Tartuffi di Norcia, e'i Broccoli di Napoli nostro, &c. Deue dunque sapere lo Spetiale oue naschino i più perfetti Semplici, per poter eleggere i migliori.

Reggioni differenti.

Oltre alle predette cose, qnanto varij la virtù, e la duratione de' Sẽplici, per essere stati raccolti in diuerso stato della Luna, è cosa mirabile da inuestigare: Noi solo diremo, che si debbiano raccorre tutte le materie, che hanno da durare,in Luna scema, come la Peonia,da molti espressamente richiesta, che sia colta dopò il plenilunio; il legno del Vischio quercino, & altri: ma noi, vedendo, che le cose raccolte in Luna crescente, sono assai humide, e poi seccate,facilmente si tarlano, facciamo raccorre tutte le radici,l'herbe, i legni,&c. per conseruargli,in Luna calante. Alcuni,sò bene, che colgono l'herbe, secondo gli aspetti de' Pianeti, come ne scrissero Arnaldo di Villanoua, Leonardo Turneisser, Paracelso,& altri: ma noi lasciaremo ciò fare à gli Astrologi.

Stato della Luna per coglier Semplici.

Volendo hor noi determinare in particolare il tempo di raccogliere i Semplici medicinali in tutta perfettione per vso delle nostre botteghe, cominciaremo dalle radici,delle quali scriue Dioscoride,che si debbiano raccogliere, quando l'herbe si spogliano dalle loro foglie: ma perche diuersi sono i tempi, ne' quali le piante depongono le foglie, però diuerse saranno

Tempo di raccoglier radici.

le sta-

stagioni, nelle quali si denno raccogliere le radici: onde non accettiamo per buona la regola di quelli, che assolutamente scriuono, che si denno tutte le radici nell'Autunno raccogliere: perche non solo è chiaro, che non tutte nell'Autunno depongono le foglie, se bene ciò fà la maggior parte di loro, e poche nella Primauera, e nella State, e nel Verno; ma anco vi è l'autorità di Dioscoride in contrario, quando scriue, che i Tartufi si estirpano nella Primauera, e le radici dell'Enula nella State: scriue anco, che le radici dell'Elleboro bianco, della Dragontea, e dell'Aro si cauano nel tempo del mietere i Grani.

Mà la difficultà sarà in determinare, se le radici si denno raccogliere subito, che han fatto il seme, e deposte le foglie; trouandosi, per isperienza, aride, legnose, & inualide, hauendo trasmesso tutto'l proprio alimento, e la propria sostanza per produrre il frutto, e'l seme; e le frondi cadono, e s'inaridiscono, per non poter hauere più nutrimento dalla loro radice, affatto essausta d'ogni humore; ò vero auanti che producano le foglie, trouandosi all'hora piene di sugo, grosse, tenere, e ripiene di spirito vegetatiuo, e turgente, e perciò d'efficaciſſima virtù. Ma perche queste tali sono ripiene di souerchia humidità escrementosa, e non bene concotta: il che appariſce, perche seccate diuengono rugose, e facilmente si corrompono, e tarlano, ci lasciano però non picciola cagione di dubitare intorno a tal raccolta.

Qualità delle radici da cauarsi.

Noi nel raccogliere le radici considereremo l'vso, che di quelle deue essere; perche, volendole vsare verdi, e fresche ò per mangiare, ò per condire; altre n'eleggeremo auanti che germoglino, come Cipolle, Agli, Scalogne, &c. altre auanti che producano il Cauolo, e siano grosse, e tenere, come Rape, Rafani, Radici, Napi, Pastinache, Selleri, Cardi, Helitropij tuberosi, radici di Petrosello, Lingue di boue &c. perche, subito c'hanno prodotto il fusto, sono inhabili ad essere mangiate: similmente ricerchiamo, auanti, che perdano le foglie, le radici dell'Altea, dell'Eringio, della Farfara &c. volendo le radici tenere, e non legnose.

Vero tempo di raccoglier radici.

In quanto alle radici da conseruarsi, e seccarsi, non ci pare fuor di ragione farle cauare all'hora, quando, doppò hauer fatto il seme, e perdute le foglie, si saranno riposate qualche mese, & haueranno risarcito parte del nutrimento, e della sostanza trasmessa per la produttione del Cauolo, e del seme, e non si faranno riempite di souerchio humore; similmente atte giudichiamo à riporsi quelle radici, che nella germinatione, e nella produttione delle prime foglie si sono scaricate dalla souerchia humidità indigesta, e cruda, e non hanno perduta la propria sostanza per produrne il fusto. E perche gli essempij particolari fanno à proposito per li giouani, e seruono per memoria a' i Vecchi, nel capitolo seguente assegneremo à mese per mese le radici da raccorsi, come faremo anco dell'herbe, de' fiori, e de' semi.

Nota.

Circa la raccolta dell'herbe, scriue Dioscoride, che le odorate, come la Stecade, il Camedrio, il Polio, l'Abrotano, il Seriphio, l'Assentio, l'Hissopo, e simili, si haueranno da raccogliere, quando hanno il seme; noi aggiungeremo, che similmente bisogna raccorre la Bettonica, il Cardo santo, l'Iuartetica, la Menta, il Calamento, l'Eupatorio, l'Eufragia, la Fumaria, il Timo, la Timbra &c. e quelle herbe, che nō producono fusto, come le capillari, il Capel venere, il Cetrach, il Tricomane, la Lingua ceruina &c. si raccoglie-

Dell' herbe.

ranno nella Primauera, quando più verdi, e vigorose ne si scoprono.

Fiori. Frutti. Semi. Sughi.

E' i fiori, scriue Dioscoride, si raccoglieranno auanti che cadano, e s'infiacchiscano; i frutti, quando sono maturi, eccetto quelli, che immaturi seccar vogliamo, come le sorbe acerbe, le galle acerbe, i frutti del Pino, e del Cipresso acerbi &c. I semi si raccoglieranno, quando cominciano à seccarsi auanti, che cadano dalla pianta. I sughi dell'herbe, e delle foglie si douranno cauare da esse raccolte nel principio del germinare de' cauoli, e de' fusti, essendo all'hora d'humore abbondanti; e' i sughi delle radici cauar si dēno, quādo quelle sēza foglie si manifestano al primo germogliare.

De' Mesi, ne' quali si raccogliono i Semplici. Capitolo VII.

MOLTO commodo è allo Spetiale hauere vn ricordo del tempo preciso, nel quale deue prouedere la sua bottega de Semplici; perche, non essendo in tutto l'anno ciascuna cosa nel suo vigore fiorita, e verdeggiante, bisogna, che, quando è più copiosa, e più vigorosa, si raccolga; e si sappia quando le radici, quando le foglie, quando i fiori, e quando i semi nella loro perfettione si trouino.

Herbe che non si seccano.

Molte piante, e molte radici sono, che non vogliono essere secche; ma sempre oprate fresche, principalmente quelle, che sono di virtù fredda, & humida, come il Sempreuiuo, le foglie della Lattuca, della Cicorea, dell'Endiuia, della Mandragora, del Solatro, del Hioscíamo, della Piantagine &c. le quali, perduta l'humidità naturale, poco più vagliono.

Altre piante si possono raccorre in tutti i tempi; perche quasi sempre sono dello stesso vigore, come le radici dell'Affodelo, del Panporcino, della Consolida maggiore, del Polipodio: ma, per farle seccare, si ponno prendere in mesi determinati.

Perche si secchino i Semplici.

Et in somma si deue sapere, che le radici, e l'herbe, colte fresche dalla pianta, in qualsiuoglia stagione dell'anno, saranno sempre più virtuose delle secche, ancorche siano state raccolte in ottima stagione: così diremo de' sughi, per conseruarsi eglino meglio con le loro virtù nella pianta viua, che nella morta: ma conseruiamo i sughi lungo tempo separati, à causa che non se ne può di essi per tutto l'anno hauere. Raccoglieremo adunque le seguenti cose nella Città di Napoli per ordine in questo modo.

Nel Gennaio.

Le radici.

della Branca Vrsina.
della Celidonia maggiore.
della Celidonia minore.
della Consolida maggiore.
de' Gigli bianchi.
della Tapsia.

Nel Febraio.

Le radici.

della Felce.
del Tamarisco, e'l suo legno.

Le

Le Foglie.
dell'Epatica.
I Fiori.
delle Viole per seccare, per sugo, per infusione, per olio, e per conserua.

Nel Marzo.

Le Radici.
della Valeriana.
de' Satirioni, e de gli Orchidi per condirle, e per seccarle.
L'Vsnea, cioè, Mosco arboreo.
Gli occhi del Pioppo.
Le foglie.
della Fumoterra, per cauarne il sugo.
I fiori.
delle Viole ancora in questo mese, e del Persico.

Nell'Aprile.

Le Radici.
dell'Altea per lohoc, e Mucillagini.
dell'Appio.
dello Sparaco.
della Brionia.
del Cipero.
del Finocchio.
della Gramigna per farne l'acqua.
della Lappa maggiore per l'vnguento Populeo.
del Petrosello.
della Rubia.
del Rusco.
della Sassifragia.
I Fusti.
della Malua, per condirgli.
Le Foglie.
della Borragine, per hauerne il sugo.
della Bursa pastoris per sugo, e per acqua distillata.
della Mandragora per l'vnguento del Pioppo.
La Cetracca.
La Cimbalaria.
L'Eufragia di S. Angelo della Torre.
Il Serpollo.
I Fiori.
della Borragine.
della Buglossa.
della Camomilla.
del Giglio pauonazzo per l'olio Irino.
del Keiri, cioè, delle Viole gialle per l'olio Keirino.
del Meliloto per seccargli.
de gli Aranci per distillargli.

Nel Maggio.

Le Foglie.
dell'Assentio per cauarne il sugo, e per farne distillato.
della Celidonia per sugo, e per distillatione.
della Cicerbita per simili effetti.
della Cicorea per lo stesso.
dell'Endiuia, detta volgarmente Scariola, per hauerne, e sugo, e distillato, e per farne lo sciroppo della Cicorea composto.
del Capelvenere per distillarle.
I Fiori.
dell'Aneto.
dell'Eupatorio.
della Ginestra.
della Malua per conserua.
della Faua.
del Papauero saluatico, detto Rheade.
delle Rose rosse per seccargli, per farne conserua, sugo, infusione, olio, & vnguento; e i bottoni delle roselle per quelli seccare.
delle Rose Damascene, ò incarnate, per infusione, per conserua solutiua, & per acqua.
del Sambuco.
I Semi.
della Bursapastoris.
del Iusquiamo.

La Bettonica, per seccarla, distillarla, & hauerne il sugo.
Il Cardo stellato per distillarlo.
L'Agrimonia.
L'Eufragia d'Apruzzo.
La Fumaria per seccarla, e' suoi semi.
La Melissa per distillarla.
L'Hippocistide.
La Menta per seccarla.
La Saluia per seccarla, e' suoi fiori.

Nel Giugno.

Le Radici.

dell'Ancusa, che hanno il color rosso.
dell'Elleboro bianco.
Il Cinquefoglio, ò Pentafillo.

Le Foglie.

della Camelea per seccarle.
I fiori, detti Balausti per seccargli.

I Fiori.

del Centaurio minore.
dell'Ipperico per l'olio.
della Spica per seccargli, e distillargli.
della Stecade per seccargli.

I Semi.

dell'Aniso.
del Galitrico.
del Papauero per seccargli, e i capi d'essi.
L'Abrotano per seccarlo.
l'Assentio per seccarlo.
l'Artemisia per seccarla.
il Camedri per seccarlo.
il Camepitio per seccarlo.
l'Hissopo per seccarlo.
l'Hippocistide per farne il sugo.
la Regolitia per cauarne il sugo.
la Maiorana per seccarla.
la Menta fiorita per distillarla, e per hauerne l'olio.
il Marrobbio per seccarlo.
il Millefoglio per seccarlo.
l'Origano fiorito per seccarlo.
il Puleggio fiorito per seccarlo.
il Polio per seccarlo.
il Peplio per seccarlo.
il Peplo per seccarlo.
la Satureia per seccarla.
la Scabiosa per seccarla, e per hauerne acqua.
il Timo fiorito per seccarlo.
la Verbena per seccarla.
il Sugo delle noci per lo Dianucum.

Nel Luglio.

Le Foglie.

della Piantagine per distillarle.
della Laureola.

I Semi.

dell'Endiuia.
del Fieno greco.
della Ginestra.
dell'Ipperico.
del Iusquiamo.
della Lattuca.
del Litospermo.
della Portulaca.
del Petrosello.
della Ruta.
del Senape.
dell'Ortica.
l'Acacia di sugo di prunelle.
il Coriandro.
la Cuscuta per seccarla.
il Sugo dell'Elaterio.
la Squilla per l'aceto squillitico.

Nell'Agosto.

Le Radici.

dell'Acoro.
dell'Aro.
dell'Aristologia.
della Brionia.
del Cipero.
del Cocomero saluatico.
del Dittamo bianco.
della Dragontea.
dell'Esula.
dell'Enula.
della Gentiana.

del Fraſſino.
della Gariofillata.
dell'Ireos.
della Mandragora.
del Meo.
del Pilatro.
della Saſſifragia.
della Tormentilla.
della Valeriana.

Le Foglie, e' i fiori.

della Conſolida minore, e della Conſolida media.

I Fiori.

del Finocchio.
della Ninfea.

I Semi.

del Caruì.
della Cicuta.
del Leuiſtico.
del Naſturtio.
della Peonia.
dello Pſillio.
della Paſtinaca.
della Ruta.
del Silero montano.
le More del Ruuiſtico per cauarne il ſugo.
le Bacche del Solatro per cauarne il ſugo.
il Viſchio, cauato dalle ſue bacche verdi.

Nel Settembre.

Le Radici.

del Capparo.
dell'Eleboro negro.
del Peucedano.
dello Sparaco.

I Fiori.

del Roſmarino.

I Semi.

dell'Agnocaſto.
dell'Ebulo.
del Finocchio.

I Frutti.

della Colloquintida.
il Cetrach per ſeccarlo.
la Nepitella per ſeccarla.

Nell'Ottobre.

Le Radici.

dell'Altea.
dell'Asphodelo, ſe bene ſono buone in tutti i tempi.
della Filipendula.
della Peonia.

I Semi.

della Timelea, detti altrimenti Coccognidio.
della Peonia.

I Pomi.

della Mandragora.

I Frutti.

del Ginepro.
l'Aſſentio per ſeccarlo.
il Ciclame, ò Panporcino.
l'Epitimo.
le Roſe Damaſcene dette in Napoli moſcarelle, per la conſerua.

Nel Nouembre.

Le Radici.

della Brionia.
della Centaurea maggiore.
dell'Eſula.
le Foglie, e' i frutti del Mezereon, ò Laureola.

Nel Decembre.

Le Radici.

dell'Eringio per condirle.

Le Bacche.

del Lauro.

Le Bacche.

del Ruſco.

Del modo di seccare i Semplici. Capitolo VIII.

NON basta hauere raccolto al tempo debito le radici, l'herbe, i fiori, e' i semi, ma bisogna conseruargli bene, acciò durino con le loro virtù il più lungo tempo, che sia possibile, perche l'ottima conseruatione fà durare molto più in vigore i Semplici, come dottamente scriue Pietro Castelli, Medico Romano nel suo Trattato della duratione de' medicamenti. Hora perche l'humidità escrementosa è quella, che cagiona putredine, e corrottione, perciò è necessario separarla, ma in modo tale, che con essa non si parta anco la facultà virtuosa, che ne' Semplici si troua: per loche, volendo far seccare le materie medicinali, per poterle dapoi lungo tempo conseruare, le seguenti diligenze vsar vi si denno.

Pietro Castelli.

Prima, è necessario, che le Radici, subito colte, siano purgate dalle radichette inutili, che sogliono hauere, dalle parti guaste, e corrotte, e da' fusti legnosi, e siano anco lauate bene per leuarne la terra.

Osseruationi per seccar le piante.

Secondo, le Radici, che sono assai grosse, e sugose, e però difficili da seccarsi si taglieranno in fette, come fà Dioscoride nelle radici dell'Enula, dell'Ireos, e nella Squilla, & Albuchasi, nell'Asfodelo, nell'Aro, nella Serpentaria; nelle radici del Dittamo bianco, della Brionia, della Vite negra, dell'Altea; della Bugloſſa, del Satirion, del Morocelso, e noi facciamo nelle radici del Rumice, della Mādragora, dell'Apio, del Cētaurio maggiore, della Consolida maggiore, del Ciclame, della Tapsia, del Capparo, e de' simili.

Tagliar in fette.

Terzo, si denno infilzare le radici con vn filo, ò con vno spago distinte l'vna dall'altra, come nella Scilla ordinò Dioscoride, che non si tocchino, acciò meglio si secchino: e così anco appeso si secca il Rheobarbaro, conoscendosi ogni pezzo forato.

Infilzare.

Quarto, l'altre radici, non troppo grosse, si seccheranno poste ne' canestri, ò sopra le tauole, come le radici dell'Elleboro, della Bettonica, dell'Asaro, della Rubia de' Tintori, del Meo, della Valeriana, del Polipodio, del Cipero, del Pilatro, della Tormentilla, della Filipendola, dell'Appio, del Petrosello, del Finocchio, dello Sparaco, della Gramigna della Gariofillata, del Peucedano, della Saſſifragia &c. riuolgendole spesso, acciò egualmente si secchino.

Sopra canestri.

Quinto, vuole Albucasi, che le radici nello stesso giorno, nel quale sono raccolte, si espongano al Sole, e che non si aspetti più d'vn giorno à metterle al Sole, principalmente nel tempo del Verno, perche perderebbono la virtù, e che, stando al Sole, si rauuolgano spesso, e la notte si mettano in luogo ventoso, che non sia humido; e se fosse giornata nuuolosa, & humida prima, che le radici patiscano, vuole, che si facciano seccare al fuoco sopra di vn graticcio di canne, e si potrebbono anche far seccare al forno di calore temperato, & noi perciò tegniamo tre stufe differenti, e lo stesso Albuchasi, quando fà suspendere le radici infilzate, ordina, che si mettano in luogo, oue soffij assai il vento.

Seccar radici al Sole.

Diremo noi, che le radici grosse, e senza odore possano stare per vno, ò per due giorni al Sole, e poi farle finire di seccare all'ombra in luogo ven-

All'Ombra.

toso, acciò l Sole riscaldandole, non attraha insieme con l'humidità le parti più sottili, e virtuose, attenuate, e rarefatte dal calor solare. Ma, se lo Spetiale non hauesse commodità di farle ben seccare al vento, non biasimarei, s'egli le facesse stare per due hore al Sole non molto feruente, & indi le facesse finire di seccare all'ombra, riuolgendole spesso, e guardandole dall'aria della notte, e dall'humidità, per le quali presto corrompere si potrebbono.

Seccar herbe.

L'herbe si faran seccare all'ombra in luogo asciutto, e ventoso, come n'insegnò Galeno nel lib. 5. della comp. de' med. p. 9. cap. 9. con l'essempio della Sideritide, e della Perdiciale, ò Parietaria; Ma, se fossero bagnate, come spesso occorre, le faremo mettere per lo spatio della metà d'vn giorno al Sole, acciò quella humidità presto si risolua, e non ritardi la diseccatione di esse: onde spesso si riuolgerãno, poi si faran finire di seccare all'ombra, altrimenti sarebbono in pericolo di muffare, di guastarsi, e di perdere il colore: onde'l segno, che siano ottimamente secche, sarà, che l'herbe ritengano assai del color verde naturale; perche quelle, che hanno patito, e stẽtato assai nel seccarsi, appariscono bianchiccie, e gialle; segno, che la virtù migliore, ch'era compagna della tintura, se n'è partita.

Seccar fiori.

I fiori da seccarsi alcuni non vogliono, che manco vedano il Sole, come il Calestano, dicendo, che per essere più fragili, più teneri, e più sottili dell'herbe, che gli producono, non solamente bisogna non fargli seccare al Sole, ma nè anco all'ombra in luoghi troppo caldi; percioche non manco si suaniscono per la caldezza dell'aria, e de' luoghi eminenti, che per quella del Sole. Facciansi adunque seccare in luoghi temperati, voltandogli, e riuoltandogli spesso, accioche non si guastino; vsisi diligenza, che restino secchi col medesimo lor colore naturale, ò poco alterato; percioche è cosa certa, che que' fiori, che nel seccarsi perdono in tutto il colore, non sono di valore alcuno nella medicina, e per fargli ben seccare, si distenderanno sopra vn lenzuolo di tela, e couerti con veli più sottili, come insegnò Dioscoride à seccar l'Enante, ouero fior del Lambrusco.

Seccar rose.

Delle rose scriue Dioscoride, che si doueuano far seccare all'ombra, di continuo riuolgendole, acciò non pigliassero di muffa, e si può dire, che'l Sole l'altera tanto, che, essendo la mattina odoratissime nella propria pianta, standoui sopra per tutto'l giorno, la sera si trouano con meno odore, e colore. Ma Albuchasi fa il contrario scriuendo, che nello stesso giorno, che sono raccolte, si debbiano mettere al Sole; perche, rimanendo insino all'altro giorno principalmente accumulate insieme, perdono assai del lor colore, & odore; & è chiaro appresso di noi, che quelle, che subito raccolte, sono state esposte al Sole, sono molto migliori, e ritengono più il colore, e l'odore: e se non si potessero nel giorno, in cui sono raccolte, mettere al Sole, si pongano, sparse, in luogo asciutto, e ventoso, e nel giorno seguente si metteranno al Sole insino, che sono secche: & aggiunge Albucasi, che, sebẽ è noto, che'l farle seccar all'ombra, e meglio; nulla dimeno è troppo fatica, e vi è pericolo, che perdano il colore, e l'odore per vn poco di negligenza, se vi rimane per poco spatio l'humidità, ch'è cagione, che si guastino: la onde, se le vogliamo far seccare all'ombra, bisogna metterle in luogo caldo, e secco, e vederle spesso, e riuoltarle: ma è impossibile, che non

Meglio seccar fiori al Sole, che all'ombra.

riceuano

riceuano qualche vitio. Il Siluio nel lib. 1. della compos. de' med. cap. 3. e nel lib. 2. cap. 11. Renodeo nel lib. 2. delle sue istitutioni cap. 20. & alcuni altri sono anco di parere, che i fiori si facciano seccare al Sole. Et Albucasi vuole, che si faccia lo stesso delle viole, come hà detto delle rose. Si deue adunque da noi conseruare quanto più si può ne' fiori il loro colore naturale; perche, perso il colore, poco valore haueranno: onde disse Mesue. *In abscisione rubedinis non plus est rosa, quam homo mortuus*. Cioè, che, dalla rosa rossa essendo separato il colore, si riputerà, come vna cosa morta, e di niun valore. Il Siluio aggiunge, che le rose, che sono vltime à fiorire, essendo seccate, non si conseruano per lungo tempo, ma si annegriscono, e si guastano presto; ma, facendo seccare quelle, che sono le prime à fiorire, durano più di due anni nel lor vigore, e noi diremo, che ciò si dee osseruare non solo nelle rose, ma nelle viole, che prima fioriscono, e in tutti gli altri fiori, perche sono più belli, più grandi, più odorosi, e più coloriti, così come più saporiti sono i primi frutti; ma sono anche più virtuosi, e seccati per più lungo tempo si mantengono.

Primi frutti, e fiori migliori.

De falco de' fiori seccati.

Osserua di più Albucasi, che le rose, e le viole fresche al peso di libre diece, doppò che sono seccate, diuengono vna sola libra, e che quelle, che sono nate in luoghi montani, restano di maggior peso.

Balausti Citini.

I Balausti, che sono fiori doppij di foglie, de' pomi granati, e non producono frutto; come anco i Citini, da noi volgarmente detti Balausti, che sono i fiori de' pomi granati fruttiferi, essendo di sostanza assai grossa, si denno far seccare al Sole; ma errano in raccogliergli molti Spetiali, pigliando quelli, che dall'arbore sono caduti ò per difetto di nutrimento, ò per qualche vermicciuolo, che gli hà rosi, ò per altro vitio, perche negreggiano, e non si possono seccare col lor natiuo, e rosso colore; ma si denno distaccar dalle piante i più belli; percioche, douendo eglino seruire per la sanità de' corpi humani, sempre i migliori, non già i peggiori raccogliere si denno.

Ninfea.

I fiori della Ninfea, assai aquosi, & humidi, acciò nel seccarsi non si guastino, s'infilzeranno in vn filo, e si sospenderanno all'aria, acciò facilmente si secchino.

Frutti, Semi.

I frutti, e' semi non è dubio, che si denno far seccare al Sole, & alle volte anco al forno, & al fumo, come l'Vua passa, le Castagne, i Sorbi immaturi, le More acerbe, e' i frutti del Rouo &c.

Parti d'animali da seccarsi.

Le parti de gli animali si seccano diuersamente; percioche il quaglio si fà seccare al Sole, il fiele dentro del suo stesso follicolo, posto per vn poco nell'acqua bollente, si fà poi seccare all'ombra; il polmone della Volpe, il fegato, e lo intestino del Lupo, il sangue del Becco, il membro del Ceruo, ò del Toro, i testicoli del Cauallo, la matrice del Lepre, i ceruelli de' Passeri, i ventricoli delle Galline, &c. si fanno seccare in forno tepido.

Della conseruatione delle materie medicinali. Capitolo IX.

HIPPOCRATE nell'epistola à Crateua scriue, *Omnia autem medicamenta, quæ succi, & liquores fluidi sunt, in vitreis vasis ferãtur: quæ vero folia, aut flores, aut radices sunt, in fictilibus nouis, probe obturatis, vt ne ventis perflata medicamenti vigorem, velut in animi deliquium collapsa, amittant.* Questo gran maestro di Medicina, in tutte le parti Eccellentissimo insegnando à conseruare i medicamenti, ci propone i vasi nuoui di terra cotta non solo per li fiori, ma anco per l'herbe, e per le radici; e Dioscoride si contenta, che i fiori, e tutte le cose odorate siano riposte nelle scatole di Tiglia, ò d'altro legno, bene asciutto: dice ancora, che alle volte basta à conseruarle nelle carte, e principalmente i semi. Diremo adunque, che le radici, l'herbe, i fiori, i frutti, e' i semi seccati si denno conseruare nelle casse, ò nelle scatole di legno, couerte in luogo asciutto, e fresco, acciòche l'humido, e'l caldo non gli corrompano, e gli facciano suanire; se ben meglio si conseruano in vasi di terra cotta, e ben couerti. E di quì conoscano quegli Spetiali, che tengono l'herbe, e le radici in mazzetti appesi al solaro, & a' muri della bottega, e nelle stanze humide, calde, fumose, e ventose, quanto errino, e quanto danno ne resulti al prossimo; perche non solo diuengono inualide, come ben dice Hippocrate; ma si riempiono d'ogni sporchezza, di poluere, di fuligine, di teleragni, e di brutture d'animali, seruendo per nido, e ricettacolo di Mosche, di Ragni, di Scorpioni, di Scolopendre, di Tarantole, di Lucertole, e d'altri animali velenosi, e sozzi: per la qual cagione scrisse Hippocrate nel luogo citato, *Sed & herbis multa reptilia venenum immittunt, & hiatu suo internæ ipsarum teneritudini affectionem pro auxilio inspirant.* Così comandò, che si ponessero in vasi di terra cotta, chiudendogli bene: solo l'herbe marine, come la Soldanella, il Critmo, l'Atriplice marino, la Corallina &c. si denno mettere ne' sacchetti appesi; perche per cagion del sale interno ritornando humide, si corromperebbono. E se ben si può comportar il tenere l'herbe ne' sacchetti di tela, e trà le carte ben chiuse, e legate, & in luoghi asciutti appese, come scrisse Albucasi; nulladimeno è meglio, come hò detto, conseruarle nelle scatole, ò ne' vasi di terra.

I sughi, e' liquori vuol Hippocrate, che si conseruino nel vetro: ma Dioscoride non solo in vasi di Vetro, ma anco d'Argento, di Corno, ò di Busso; e le medicine per gli occhi vuole, che si conseruino in vasi di Rame, ancorche cõtẽgano Aceto, Pece &c. & in vasi di Stagno tutti i grassi, e le midolla.

Sono alcuni, i quali pensano di conseruar bene la Teriaca, il Mitridato, e simili Antidoti, e medicamenti in vasi d'Argento, di Piõbo, di Stagno, di Rame, e d'Ottone; ma sono in grande errore; imperoche'l Piombo si conuerte in Biacca, & in Cerussa, il Rame in Verderame, lo Stagno col tẽpo si corrode dalle cose agre, l'Ottone anco s'irrugginisce, e l'Argento per la lega del Rame anch'egli manda fuori la ruggine. Essendo adunque la Cerussa, e'l Verderame veleni, non conuiene, che si mischino con gli Antidoti; ma è meglio conseruargli in vasi di vetro, ò di terra cotta, ben vitriata, dalla quale non

Vasi di terra ottimi per la conseruatione de' Semplici.

Vasi di legno.

Errori d'alcuni Spetiali.

Per conseruar herbe marine.

Sughi.

Vasi di Metalli cattiui.

ponno pigliare qualità alcuna cattiua.

Il Reobarbaro è conseruato d'alcuni sotterrato nel miglio, ò ne' semi dello Psillio.

La Camphora, nel pepe, ne' semi dello Psillio, e nel miglio.

I frutti, nel Mele, nell'Arena, nell'Aceto, ò nell'Acquauite.

La Cassia fistula si sotterra nell'Arena.

E la Calamita si conserua sotterrata nella limatura del Ferro.

Dell'Elettione de' medicamenti Semplici. Capitolo X.

CONVIENE allo Spetiale saper eleggere di ciascuna spetie de' Sẽplici sempre la migliore, e saper distinguere i buoni da' cattiui, & i veri da' falsi: il che, se ben s'impara più con la prattica, che co' libri; nulladimeno per sodisfattione de' nostri Discepoli, imitando gli altri Scrittori, ne tratteremo anche noi sufficientemente, dicendo in vniuersale, che delle Radici, dell'Herbe, de' Fiori, de' Frutti, e de' Semi verdi, e freschi si dẽno elegere quelli, che nella loro spetie paiono ben nutriti, lasciando i grandi fuor del consueto, perche mostrano d'hauere souerchia humidità, e lasciando parimente i troppo piccioli, e stentati, come mal nutriti, & alleuati in luogo à loro non proportionato: eleggeransi anco quelli, c'haueranno maggior odore, colore, e sapore, che sia possibile, conuenienti alla loro spetie. L'herbe, e' fiori secchi siano col colore più simile, che sia possibile à quello, c'haueuano auanti che fossero secche: le Radici, Galeno nel primo de gli Ant. cap. 15. vuole, che si eleggano con la scorza liscia non grinza, per essere quelli segni, che sono troppo consumate.

Elettione delli Semplici.

I semi siano di giusta grandezza, pieni, greui, e che maneggiati non siano polueroſi.

Le Radici, i Legni, i Frutti, & le Droghe forastiere hanno anco i segni della bontà non solo comuni dall'essere non tarlati, intieri, e non minuzzati col lor odore, colore, sapore consueto; ma anco proprij, da diuersi Autori notati, come noi anco in particolare diremo, e' i Semplici, che ci paiono più necessarij da essere dichiarati, sono i seguenti.

Le Radici.

La China.
Il Cipero.
Il Costo.
La Galanga.
Il Gengiouo.
L'Hermodattilo.
I. Ireos.
Il Meciocan.
Il Reobarbaro.
Il Reopontico.
La Salsapariglia.
Il Sassafrasso.
La Spica Celtica.
La Spicanardo.
La Zedoaria.

Le Scorze.

La Cannella. Il Turbit.

I Legni.

L'Aſpalato. Il Guaiaco, cioè legno ſanto. Lo Xiloaloe, cioè legno Aloe.
Il Calamo Aromatico. Il Sandalo. Lo Xilo balſamo, cioè legno di balſamo.

I Fonghi.

L'Agarico.

I Fiori.

del Croco. dell' Epitimo. dello Squinanto.
del Mace.

L'Herbe.

Il Folio Malabatro. la Sena.

I Frutti.

Il Carpobalſamo. I Mirabolani. I Sebeſteni.
La Caſſia La Noce d'India. I Tamarindi.
La Colloquintida. La Noce moſcata.

I Semi.

L'Amomo. Il Cubebe. La Grana de' Tintori.
Il Ben. I' Garofani. Il Pepe.
Il Cardamomo.

Sughi, Gomme, Reſine.

L'Acacia. La Canfora. L'Incenſo.
L'Aloe. Il Cancamo, ò lacca. Il Karabe.
L'Ambra. Lo Draganto. Il Laudano.
L'Ammoniaco. L'Elaterio. La Maſtice.
L'Aſſa fetida. L'Euforbio. La Manna.
Il Balſamo. Il Galbano. Il Mele.
Il Belgioino. La Gomma Arabica. La Mirra.
Lo Bdellio. La Gomma Elami. L'Oppio.
Il Bitume. L'Hippociſtide. L'Opoponaco.

Il Propoli.	La Sarcocolla.	Lo Storace.
La Ragia.	La Scammonea.	La Tacca macca.
Il Sangue di Drago.	Il Serapino, ò sagapeno.	Il Terebinto.

I Minerali.

L'Antimonio.	L' Ematite.	La Terra sigillata.
Il Belzoar.	Il Lapis armeno.	Il Verderame.
Il Bolo Armeno.	Il Lapis lazalo.	Il Vitriolo.
La Borace.	Il Litargirio.	Il Salgemma.
La Calcitide.	Il Nitro.	

Gli Animali, & le parti di essi.

Le Blatte Bizantiæ.	Le Margarite.	La Seta.
Le Cantarelle.	Il Muschio.	Il Zibetto.
Il Castorio.		

1 L'*Acacia* d'Egitto, secondo Dioscoride, è sugo condensato de' frutti di vn arboscello spinoso, quello de' frutti maturi, è negro, e quello de' frutti acerbi, rosseggia, lodasi da Galeno (nel lib. 9. de' medicamenti locali al cap. 2. e da Mesue nel Diacodio composto) quella, che rosseggia, e ch'è odorata, quanto comporta la sua natura, non affatto dura, e secca, scriuendo Democrate nella Theriaca.

Acaciæ succus tum humens, tum bonus.

Hora si compra à Venetia, che rosseggi, sia greue, e lucida, pastosa, non tarlata, non guasta.

L'Acacia nostra del sugo de' Prunelli si eleggerà quella, che, se ben è vecchia, non è corrosa, non polueroſa, nè muffa.

2 L'*Agarico* non è radice, come alcuni pensarono; mà fongho, per lo più nato sù le vecchie Larici, & alle volte anco sopra l'Ilice, e sù gli Abeti. Ritrouasene di due spetie, maschio e femina; il maschio è cattiuo, e si conosce, perche, secondo Dioscoride, è rotondo, serrato, e rauuolto in sè, e Mesue disse, ch'era negro, lungo, graue, duro, denso, e nelle rotture haueua molti fili, come nerui. Galeno anco, nel primo de gli Antidoti, biasimò l'Agarico duro, graue, e legnoso. E Dioscoride nel lib. 6. pose l'Agarico negro trà i veleni: biasimò anco nel lib. 3. l'Agarico di Cilicia, perche era troppo fragile, e senza fermezza alcuna. Molti Autori si confondono, altri con Dioscoride, dicendo, che l'Agarico maschio, è rotondo, come il Maranta, l'Oddo, Frãcesco d'Alessãdro, il Manardo, il Costeo, e'l Calestano. Altri cõ Mesue dicẽdo, che è lũgo, come il Saladino, lo Spinello, il Ciccarelli, & altri: ma questa contradittione non si scioglie col Costeo, che Mesue habbia errato; ma con Siluio, con Oddo, e con altri, che'l maschio sia di due sorti, lungo, e rotondo. Il maschio rotondo, Oddo lo concede per buono; ma'l lungo per cattiuo. Dall'altra parte si legge, che Mesue biasimò sempre il maschio, e'l più lũgo, scriuẽdo. *Mas est malus, præsertim qui longus, niger &c.*

Diuersità de gli Autori.

L'Agarico femina è lodato da Mesue, se sarà egli bianco, leggiero, facil-

mẽte frãgibile,poroso,assai raro,& al gusto appariſca prima dolce,poi amaro con astringenza. Galeno nel primo de gli Antidoti lodò il leggieriſſimo. Dioſcoride la femina,che hà dẽtro di sè le vene diritte. Paolo Egineta vuole il candidiſſimo,& altri dicono,che la femina è ſempre rotonda.

E ſe ben l'Agarico femina con le conditioni ſopradette è il buono,nondimeno in vſo di medicina nõ tutta la ſua ſoſtanza è da adoprarſi;perche,ſe foſſe roſo in qualche parte,non è buono,come diſſe Meſue:nè meno è buona la ſua parte interna,nè la parte legnoſa, ch'era, come la ſua radice, con la quale ſtaua attaccato all'arbore,e lo dice chiaro Meſue. *Et melior pars totius corporis eius eſt ſuperior pars ipſius, & ſtipes eius non eſt bonus, habens quaſi ſemitas ligni putrefacti.*

Per lo che non poſſo fare di non marauigliarmi di Spinello,che nelle ſue Auree Lettioni ſcriue. Non han potuto intendere, che voglia dir Meſue. *Et melior pars totius corporis ipſius eſt ſuperior pars eius, & ſtipes ipſius non eſt bonus.* Perche hanno inteſo per la parte ſuperiore quella parte ritonda di ſopra al pezzo dell'Agarico:la qual coſa nõ è così; poiche Meſue nell'elettione non fà differenza nel pezzo dell'Agarico,perche tutto'l pezzo è buono,purche ſia bianco,leggiero,frangibile,poroſo,e raro: ma intende di tutto l'arbore,che produce l'Agarico; perche ne naſce nel tronco, e ne' rami, e vicino alle radici,il migliore è quello,che naſce nella parte più ſuperiore dell'Albero;perche quello è, che hà tutte le qualità aſſegnate da Meſue, per eſſere più penetrato dall'aere, e lontano dall'humidità ſouerchia, la quale fà,che ſia grauoſo,e nero,e queſto naſce ſopra le radici dell'albero,e nel tronco groſſo: dunque il miglior è quello, che naſce ne' rami ſuperiori. Chiama ſtipite Meſue quella parte della ſcorza dell'albero marcita,doue ſtà attaccato l'Agarico, e vuol, che ſe ne leui; e queſto è l'Agarico, che in Venetia chiamano Grezzo,il quale vien portato, come ſi raccoglie; però in Venetia ſi leua quello ſtipite,e certa ſcorza negriccia di ſopra, e ſi fa bianco al Sole, fin qui lo Spinelli. Noi così veramente lo purificammo d'vna caſſa,che n'haueſſimo. Ma lo Spinello, moſtra di non hauer letto Marco Oddo ſopra la Teriaca,nè i Frati,commentatori di Meſue nella cenſura 304 doue queſta opinione di Spinello ributtano cõ buone ragioni, nè meno hauere conſiderato bene le parole di Meſue: perche Meſue diuide il corpo dell'Agarico in due parti; nella parte, attaccata all'albero, con la quale tira il nutrimento,e gli ſerue per radice;e la chiama ſtipite, & è la parte inferiore;e nella parte ſuperficiale, ſtaccata, e lontana dall'Albero, e la chiama parte ſuperiore: perche,ſi come in qualſiuoglia pianta,e ne' fonghi con lungo picciuolo,la radice,e'l circonuicino corpo sõ detti parti inferiori,e la ſommità,ò cima chiamaſi parte ſuperiore; così anco nell'Agarico, la parte del ſuo corpo ſuperficiale, ſi dirà parte ſuperiore; e la parte vicina al tronco, e ſua analoga radice,chiamar ſi dourà, e ſtipite,e radice, e parte inferiore.

E doueua conſiderare lo Spinello,che Meſue ſcriſſe. *Et melior pars totius corporis eius.* Intendendo del corpo,e di tutto l'Agarico, non dell'Albero,e che la miglior parte di tutto'l corpo,e di tutto'l pezzo dell'Agarico. *Eſt ſuperior pars ipſius*,cioè,la parte ſuperiore dello ſteſſo intiero corpo dell'Agarico, nè vi leggiamo Albero, nè ce lo poſſiamo imaginare. E ſoggiunſe Meſue,

Eſplicatione dello Spinelli intorno à queſto dire di Meſue.

Contra lo Spinello.

sue, *Et stipes eius*, cioè, lo stipite dell'Agarico, e la parte inferiore vicino alla radice; onde si gabò lo Spinello, credēdo, che lo stipite era la scorza dell'albero marcita; perche Mesue l'esplicò chiaro con dire. *Et stipes eius non est bonus, habens quasi semitas ligni putrefacti*. cioè, che la cagione per la quale non è buono lo stipite dell'Agarico, sia perche hà i vestigij, del legno putrefatto. Hor dunque, se hà solo i vestigij del legno putrefatto, non sarà lo stesso legno marcito, come pensò lo Spinello.

Di più diremo, che non è vero, che tutto il pezzo dell'Agarico sia buono, perche sempre hà vn poco del legnoso nella sua sostanza, e molte fila, che non vagliono: e Mesue stesso dichiarò, che non tutto'l pezzo dell'Agarico era buono, e perfetto, quando disse, *Et melior pars totius corporis eius est superior pars ipsius*; perche mostra, che se ci è la miglior parte di tutto'l pezzo dell'Agarico, non tutto egualmente è perfetto: onde se c'intende il suo contrario, perche parla *relatiue*, cioè, *peior pars*, e se la parte superiore è la migliore, adunque la parte contraria, & inferiore sarà la peggiore: onde conchiuderemo, che vn pezzo dell'Agarico non è tutto egualmente buono, e perfetto.

3 L'*Aloe* è sugo condensato, se ne porta à noi di trè spetie, il Succotrino, l'Epatico, e'l Cauallino. Mesue loda il Succotrino, e diede il secondo luogo all'Epatico, e Dioscoride lodò l'Epatico, e biasimò il Cauallino: onde pare, che non conoscesse il Succotrino, che è il più perfetto. Ma noi, trouando scritto in vna ricetta Aloe epatico, intenderemo sempre il meglio, perche i Greci per Aloe epatico, intesero il più perfetto.

Elesse Mesue, come migliore, l'Aloe di color citrino, cioè giallo, che tirava al rosso, & era chiaro, e trasparēte, e quel, ch'era di più oscuro colore, come è il fegato, disse, ch'era men buono. Ma Dioscoride lodò l'Aloe congelato à modo di fegato splendido, e giallo; Plinio lodò il rosseggiante di buō odore proprio, e non d'altra cosa: Dioscoride lodò l'odorato. Il sapore, secondo Mesue, deue essere al primo gusto dolce, e poi amaro. Dioscoride lodò l'amarissimo. Del peso, disse Mesue, che doueua essere l'Aloe leggiero, e che quanto più era tale, tanto era migliore, e della sostanza disse, che doueua esser tenero, e frangibile, e Dioscoride, e Plinio vollero quello, ch'era frangibile, e facile à liquefarsi, aggiunge Plinio, che sia grasso.

Quello, che non hà tutte quelle perfettioni, ma le principali, & è di color di fegato, ò per proprio difetto, ò perche è antico, scriuendo Mesue. *Antiquum autem denigrat tempus*. è men buono, e vien detto Aloe epatico.

L'Aloe Cauallino, così detto, perche si vsa solo per medicina di Caualli, è il cattiuo, e'l falsificato. Dioscoride disse, ch'era arenoso, e pareua il fondaccio dell'elettissimo, pieno di sassi, e d'arena, negro, graue, e difficile à romperſi.

Segni dell'Aloe falso.

Appartiene anco allo Spetiale il saper conoscere, se l'Aloe è falsificato; perche quelli, che lo falsificano, scriue Mesue, che lauano l'Aloe cauallino, e cattiuo, lo colano, e lo separano dall'arena; poi lo rilauano con acqua marina, e lo coloriscono con acqua tinta di zaffrano, e lo lasciano seccare, e così viene trasparente, giallo, e di buon odore: ma si conosce, che non hà l'odore buono proprio. E scriue Dioscoride, che alcuni lo falsificano con l'Acacia, altri con la Gomma, ma si conosce al gusto amaro, all'odore, & al

non

non tritarsi, quando si frega trà le dita fin'all'vltimo granello.

4 L'*Ambra grigia*, ò *l'Ambracane*, se ben varie sono le opinioni de gli Scrittori in determinare che cosa sia, nondimeno la commune è, che sia bitume, e grasso della terra odorato, e soaue: ne vien portato di più spetie; ma la migliore è quella, ch'è pura senza sporchezza alcuna; che, posta sù'i carboni accesi, consumasi tutta in fumo, ch'è leggiera, & odoratissima: deue essere grassa, che punta con vn ago caldo, dalla puntura risudi vn liquore grasso, & olioso di soauissimo odore. Il colore dell'Ambra, di fresco raccolta, e dalla terra vscita, dicono, che dentro sia giallo, che tira al verde-scuro, & che sia puntata à guisa di Tartufi, e dapoi vien grigia e di color ceneritio, & inuecchiandosi, ò dal Sole, ò dall'acqua troppo afflitta, alla fine appariscе bianca. Se ne troua anco della negra, e della cerulea, e si chiama Ambra di Rhenarda, si crede, che sia quella, che è stata diuorata da' pesci. Lodiamo l'Ambra Grigia di color ceneritio; la bianca mostra essere vecchia, & è di poco odore, e forse adulterata col Gesso, come disse Auicenna, e potrebbe anco essere, che fosse stata cotta in acqua per pigliar l'odore, e la parte più grassa: la negra da tutti si è rifiutata; la fresca non viene à noi; onde si elegge la grigia, come in buon vigore, e di mediocre tempo, ceneritia, e con alcune vene candide.

Mesue nella conf. d'Alchermes scrisse, *Ambræ cruda*, qual parola hà dato da pensare à molti, non sapendo, che vi sia Ambra cotta: onde i Monaci, Comentatori di Mesue, dissero, che s'intendeua, che l'Ambra si metteſſe, in pezzetti tagliata, à liquefare, e nō si facesse cuocere, ne liquefare à parte con altro liquore. Il che hauerebbe potuto far alcuno, credendosi di meglio dissoluerla nel Lattouaro. Il Costeo pensò, che la parola, cruda, fosse stata posta dall'Interprete in vece della grigia, e che s'intendeua Ambra grigia, ò vero, che per cruda intendesse quella, che, per cauarne l'odore, non era stata cotta, come in quel tempo forse farsi soleua: onde anco eleſſe lo Xilo aloe crudo: noi non possiamo dir niente di certo; perche, eleggendo egli la cruda, manifestamente biasima la cotta: e qual sarà l'Ambra cotta? la bianca, la quale è di poco odore, e potrebbe essere, che fosse stata cotta nell'acqua, per cauarne l'odore, come s'è detto? ò pure intende la negra, la quale s'appella cotta, per essere stata diuorata da' pesci? ò vero, essendo bitume, alle volte è con terra, e con sassi mischiata, & impura? Per depurarla, si può far di essa, come si fà del Zolfo, liquefacendola, onde dal fuoco poi negra ne diuiene. Ma sia, come si voglia, per Ambra cruda, nel detto Lattouaro metteremo noi l'Ambra grigia, & la migliore, che trouare potremo.

Ambra cruda, che sia.

Auuertisca il nostro Discepolo di non confondere l'Ambra grigia odorata, con l'Ambra gialla, detta Karabe, e Succino, come fece il Borgarucci nella sua fabrica de' Spetiali; perche sono cose molto differenti, se ben ambedue credonsi Bitumi: e quì non taceremo, che hauendo letto le opinioni di alcuni, che pensarono, che l'Ambra odorata fosse sterco d'Vccelli grandi nell'Isole Palandure, poste verso la lunghezza dell'Arcipelago, che lasciandolo negli scogli, era poi dal Sole, e dall'Aria concotto, e poi dal Mare mandato al lido, ò deuorato dalle Balene: qual opinione ci confermò esser vera vn Padre della nostra Religione, ch'era stato molti anni nell'Indie,

Errore del Borgarucci.

Se l'Ambra è sterco d'animali.

doue anco è ritornato con degnità d'Arciuescouo, dicendo, ch'era sterco d'vn Vccello bianco, e grande, come vna Grue con vn segno negro intorno al collo, come vna collana; il quale, fermandosi la notte ne gli scogli, lascia in quelli il suo sterco, & essendo molti Vccelli insieme, vi si troua molto sterco. Noi, per non l'andare à cercare, daremo à ciò fede, ancorche non si possa da noi comprendere, come lo sterco d'vn Vccello, lauato dal Mare, e poi seccato, sia tutto olio, e tutto nel fuoco si conuerta in fumo; nulladimeno pare opinione assai probabile, vedendo che'l Muschio, e'l Zibetto non sono, se non escrementi odoratissimi d'animali.

5 *L'Amomo*, scriue Dioscoride, che si deue eleggere quello, ch'è più fresco, bianco, ò che rosseggia, non troppo ristretto, nè in se stesso rauuolto; ma sciolto, e slargato, pieno di semi, simile alle picciole vue, graue, molto odorato, non tarlato, acre, & al gusto mordace, non di molti; ma di vn sol semplice colore.

Ma, che cosa hor sia, è pure in dubio; benche dell'Amomo habbian dottissimamente scritto Cecchino Martinelli, e poi il Marogna, e cercato di mostrare, che'l loro Amomo sia il legitimo de gli antichi: ma perche hanno esplicato Dioscoride, e Plinio à lor modo, accomodando la loro descrittione con aggiuntioni all'Amomo, e non concordando il detto Amomo cõ le scritture de gli Antichi, però molti eccellenti Semplicisti ne dubitano, e frà gli altri, ne scrisse contro Cecchino Martinelli vn certo Mantouano, e'l Signor Pietro Castelli ci scrisse di Roma, che vi haueua i seguenti dubij.

Oppositioni all'Amomo del Martinelli.

Prima, che l'Amomo, che si portaua anticamente in Europa, era vn picciolo fruttice, e si portaua tutto intiero con la radice, e non era più alto di vn palmo, e si portaua legato in manipoli, dicendo Plinio, *Palmi altitudine carpitur cum radice manipulatim leniter componitur*. E Dioscoride lasciò scritto. *Eligito autem, quæ ab vna radice habent furculos integros*. Ciò stante l'Amomo del Marogna non viene con la radice, e per hauere fusto grosso, e frutti grandi, non può essere con tutta la radice alto solo vn palmo, non si può ne cogliere, ne legar insieme con le radici à manipoli, e nel comporlo insieme non vuole tanta leggierezza, perche i follicoli sono ben attaccati al fusto.

Secondo, l'Amomo hà le foglie simili alla Brionia, per detto di Dioscoride, e secondo Plinio, *Laudatur quàm maximè Punici mali folijs simile, nec rugosis*. Poi dice, *Adulteratur folijs puniceis, & gummi liquido, vt cohæreat, conuoluatq; se in vuæ modum*. Noi per accordargli, potressimo dire, che le foglie dalle radici vengono simili alla Brionia; ma poi nel fusto nascono simili al Granato, come accade in molte altre piante. E nell'Amomo del Marogna, perche radice non vi è, non accaderà cercare le foglie della Brionia, almeno vi si scorgessero nel fusto quelle del Granato. Esso dice, che sono à guisa di picciole squame; e poi le fà simili à quelle del melo Granato, noi non ci vediamo tal similitudine, nè ci possiamo imaginare, come si possa adulterare l'Amomo del Marogna con l'attaccare, e riuolgere insieme le foglie del melo Granato.

Terzo, l'Amomo, secondo Dioscoride, haueua vn fiore picciolo della figura delle Viole bianche: bisogna dunque, che anticamente ancora si portasse col fiore, e senza frutti, e perciò si poteua facilmente adulterare con

l'Amomide, che non faceua il frutto simile: onde pareua vn'Amomo immaturo, come disse Plinio, che non haueua anco produtto i semi, noi nell'Amomo del Marogna non accade, che parliamo de' Fiori.

Quarto, l'Amomo haueua del legnoso, mentre Dioscoride disse, ch'era, *Velut botrus ex ligno conuolutus in se ipsum*, ò intenda tutta la pianta, ò'l frutto, come'l Marogna, e poi dice, *Habens lignum subruffum, valde odoratum*. E finalmente dell'Amomo di Media disse *Fibrosum*, ò vero *Venosum lignis*. Questo tanto parlar del Legno ci dà ad intendere, che non solo'l Frutto; ma esso anco era in vso; perche, non essendo più alto, che vn palmo (come anco di tale altezza si trouano pure molti Frutici, dicendo lo stesso Dioscoride, che'l Camedrio, il Polio, l'Ipperico, e l'Agerato erano piccioli Frutici d'altezza di vn palmo) non poteua esser molto legnoso; ma più tosto surcoloso, come poi nel fine del Capitolo disse *Eligito ab vna radice surculos perfectos*. Hor dunque, se l'Amomo del Marogna fosse il vero, come si farebbe per pigliare i Surculi perfetti dalla Radice? Nè si può dire, c'habbia forma di vn racemo d'Vua in sè stesso riuoltato, & inuiluppato, perche non se ci vede riuolgimento alcuno.

Quinto, l'Amomo non era vn racemo; ma vn picciolo frutice, molto ramoso, *Frutex, velut botrus ex ligno complexus sibi*. (Oue'l Marogna per sua commodità v'interpone, *Cuius fructus*,) cioè, i rami prodotti dal legno, che è la parte sopra la radice, vn fusticello legnoso solo, trà loro s'intrecciauano à forma di racemo; onde'l frutice pareua vn racemo. Nè vi paia marauiglia, che vn frutice possa dirsi di figura di vn racemo, perche l'Ambrosia da Dioscoride si chiama *Botris*, & *Artemisia botris*, & vn frutice ramoso, e produce i Semi simili a' piccioli racemi. Vi è anco l'Herba Botris *frutticosa, diffusa, multas habens alas*, come disse Dioscoride, e l'Amomo non haueua vn sol Botro, ma più: però disse Dioscoride del Pontico *Racemosum*, pieno di racemi, *Fructu plenum*. E poi del migliore, *Simile paruis botris*, e non disse *Paruo botro*. Onde è chiaro, che l'Amomo haueua molti racemetti, pieni di Semi. Hor se vorremo considerare l'Amomo del Marogna, non lo troueremo vn picciolo frutice con molti rami, e con molti surcoli dalla radice; ma vn solo racemo di dieci, ò di quindici acini grandi come quelli dell'Vua matura.

Sesto, se l'Amomo era simile a' piccioli racemi dell'Vua, come l'Amomo del Marogna, che hà dieci, ò quindeci follicoli grandi, sarà simile all'Amomo vero? l'Herba Botrus, e l'Ambrosia fanno il Seme in piccioli botri, ò racemi, così Dioscoride scrisse *Cauliculi, seminibus referti sunt similibus paruis botris, qui nunquam florent*. E della Mercuriale femina disse anco, *Semen fert racemosum, & multum*. Hor dunque perche Dioscoride dice, che l'Ambrosia fa il Seme in piccioli botri, e'l medesimo dice dell'Amomo? noi crederemo, che siano simili, & il botro del Marogna, non essendo simile al botro dell'Ambrosia, non si può credere, che sia il vero.

Settimo, se l'Amomo fosse stato vn solo racemo di dieci, ò di dodici follicoli grãdi, come quelli del Marogna, nõ sappiamo perche Dioscoride, e Plinio, lasciãdo di raccõtare la forma de' follicoli, che cõtengono i Semi, e sono tanto euidenti, fà solo mentione del Legno, de' Surcoli, del racemo pic-

ciolo,de' Semi,de' Fiori,delle Foglie,e delle Radici,però ci diamo à credere, che'l vero Amomo non haueſſe così grandi, & euidenti follicoli, conſiderato, che Dioſcoride ſcriſſe, che l'Amomo era di color d'Oro, & haueua il legno roſſicante, & aſſai odorato; e del Pontico diſſe, ch'era roſſeggiante, cioè,il legno,*non longum*,(cioè,vn palmo ſolo,ò meno,come Plinio diſſe)*Racemoſum*, pieno di racemi,non dunque era vn ſolo racemo;anzi s'aggiunge, *Seminis plenum ſimile paruis botris*, ſimile a' piccioli rampazzi, come nella Mercuriale,e nell'Ambroſia,non ſimile all'Vue grandi;l'Amomo del Marogna non è vn rampazzo pieno di ſemi, ma i follicoli ſoli de' ſemi ſono pieni, e non poteua Dioſcoride laſciar di trattarne: ſappiamo che gli Antichi eleggeuano i botri dell'Amomo, e con gran ragione;perche in eſſi erano i ſemi, e le foglie tenere,ne' quali era la parte più odorata.

Ottauo,ſe l'Amomo ſi adulteraua con l'Amomide,la quale,ſecondo Dioſcoride,gli era molto ſimile.(Anzi Plinio dubitaua, ſe era vero Amomo immaturo, cioè, che non haueua ancor prodotto i ſemi,e'l frutto,ò s'era d'vn' altra ſpetie,) ma la differentia era, che l'Amomide era ſenza odore, e ſenza frutti,& haueua i Fiori dell'Origano, e ſecondo Plinio, era manco venoſa,e manco odorata, e più dura;perche'l vero Amomo era molto fragile: deueſi dũque dire,che l'Amomo veniua anco sẽza frutto,e l'Amomo del Marogna è tutto frutto, e nõ ſi potrebbe in modo alcuno adulterare con altra pianta senza frutto, e ſenza odore, e ſe ſi adulteraua con l'Amomide, c'haueua i Fiori dell'Origano, neceſſariamente era qualche ſimilitudine trà l'Amomo, e' Fiori dell'Origano; oltre che l'Amomo di Media haueua l'odore dell'Origano.

Eccoui dunque otto difficultà, per le quali non ſi può veramente affermare,nè negare affatto l'Amomo del Marogna: ma, mentre non habbiamo altro migliore, e più conforme alla deſcrittione degli Antichi, ſi può vſare queſto,deſcritto dal Marogna,dal Pona, da Cecchino Martinelli, & ch'è in vſo quì in Napoli.

6 L'*Antimonio*,è di due ſorti,Maſchio,e Femina;il Maſchio è più ſcabroſo,e più ruuido,globoſo,& arenoſo,meno peſante,e meno lucido:la Femina è più ſplendente,fragile,e ſi ſparte infiſſure, non in globi: hora quello, che ne vien portato fuſo in maſſe; deue eleggerſi, c'habbia lunghe ſtriſcie, ſia lucente,e ſcintillante: ma la ſua ſuperficie,che è,come vna ſchiuma,bucata, ſenza ſtriſcie, e non lucente, non è buona.

7 L'*Ammoniaco*,è ſugo d'vna ferula; ſe ci porta di due ſpetie,in lagrima, & in maſſa: ſi eleggerà quello,che hà le granelle,come Incenſo,che è puro, dẽſo,ſenza ſporchezze,ſenza pietre, e ſenza legni,d'odore di Caſtoreo,& al guſto amaro,e di buon colore.Quello,ch'è in maſſa,è come vna ragia,pieno di ſaſſi,d'arena, e di legni;onde biſogna diſſoluerlo, e colarlo.

8 L'*Aſpalato*,che di due ſpetie ſe ne portaua anticamente, era vn fiutice legnoſo, e ſpinoſo, di cui,la radice, e non già il legno era in vſo, come eſpreſſamente ſcriſſe Plinio nel lib.12.cap.24. e nel lib.24.cap.13. Così Hippocrate ordinò sẽpre la radice dell'Aſpalato come nel 2.de Mor.Mul.nu.70 *Radicem nigram Aſpalathi*. E nel lib. delle Sterili.c.19. *Aſpalathi radices*. E delle radici ò la ſola ſcorza era in vſo, & era la parte migliore; perche ne' Trociſci Hedicroi, come referiſce Galeno, pigliaua le ſcorze della radice;

il che anco fece Paolo Egineta, e Plinio nel luogo citato fà solo mentione delle scorze per l'vso della Medicina, dicendo, *Discutit, & strangurias cortex*, e poco doppò, *Aluum sistit cortex*.

L'Aspalato, secondo Dioscoride era tenuto per ottimo quello, che, spogliato dalla scorza, rosseggiante, e porporigno rimaneua. E Plinio, *Probatio eius in colore ruffo, vel igneo*, e nel lib. 24. *Rubens, in purpuram vergens, detracto cortice*. Hippocrate disse, *Radicem nigram*, intendendo rossa oscura; e forse di fuori era negra la scorza; ma verso'l legno era rossa. Plinio disse. *Et tactu spissa*, disse anco, *Optimus, qui minimè ferulaceus*, cioè, spugnoso, e leggiero, come vna ferula. E dunque migliore, quanto più è greue, e denso, come l'elesse Dioscoride. Il buono deue essere odorato, perche gli Antichi si seruiuano assai del suo odore, e Plinio nel lib. 12. specificò la qualità del suo odore, dicendo, ch'era d'odor soaue, e d'odor di Castoreo. Dioscoride scrisse, ch'era al gusto amaro; ma Galeno nel lib. 6. delle fac. de' Semp. disse, ch'era al gusto acre, e parimente costrettiuo.

La seconda spetie dell'Aspalato, scrisse Dioscoride, ch'era bianco, legnoso, e senza odore, però cattiuo; perche, non essendo odorato, non era atto per le compositioni de gli odori; essendo legnoso, non era nè scorza, nè radice, le quali erano elette: essendo bianco, non poteua seruir à tingere in colore rosso: il che dichiarò Plinio, che opraua la radice dell'Aspalato con queste parole, *Vulgaris quoq; hæc spina, ex qua Cortinæ fulloniæ*, cioè Caldaie di Tintori, *implentur, radicis vsus habet*.

Nasceua anticamente in Rhodi, in Istria, & in Cipro: adesso stiamo in dubbio, se di là ne vēga à noi portato; perche nè il Sandalo rosso, nè il Legno dell'Oliuastro di Rhodi sono il vero Aspalato. Il Lobellio scriue d'hauer visto vn legno, molto simile alla descrittione dell'Aspalato, e lo stesso scrisse il Maranta; noi vorressimo confrontargli, per dire il nostro parere, il Pona, col Belli propongono ambi gli Aspalati di Dioscoride: del primo, il Legno, non la Radice, e non sò, se'l suo decotto sia buono à tingere; con tutto ciò, se è tale d'odore, di colore, di sapore, e di sostanza, come egli scriue, si può vsare in vece dal vero insino, che migliore à noi se ne porti.

9 *L'Assa fetida*, crediamo, che sia il sugo del Silfio, ò Laserpitio de gli Antichi: del quale tre spetie ne haueuano, l'ottimo era *l'Opos Cyrenaicum*, il quale, anco al tempo di Galeno era rarissimo: però hoggi non si spera di hauerlo. La secōda, e terza spetie era *l'Opos Medicum, & Syriacum*, di meno valore, e d'odore più fastidioso del Cirenaico. L'ottimo era di color rosseggiante, trasparente simile alla Mirra, non di colore di Porro, di valente odore, soaue al gusto, e che aggeuolmente, lauandosi, diueniua bianco. Scriue anco Dioscoride, che, prima, che fosse secco, si falsificaua tutto con Sagapeno mischiato con farina di Faue: onde crederemo noi, che la nostra Assafetida non sia se non vn sugo di Laserpitio, ben adulterato.

10 *Il Balsamo*, è lodato da Dioscoride raccolto di nuouo; il quale, stillando dal Frutice, è bianco à guisa di latte, & assai tenace, poi si fà giallo, e quanto più inuecchia, tanto diuiene più giallo, e grosso: il suo odore è gagliardo, e soaue; onde da gli Antichi era preferito à tutti gli odori, e non deue odorar d'Aceto, sia trasparente, e chiaro, che facilmente si dilati, nell'acqua si vnisca, & in essa sopranuoti, & diuenga latticinoso, sia leggie-

ro di peso, al gusto sia astringente, & vn poco mordace, che, posto sopra vn panno di Lana, non vi lasci la macchia, essendo lauato, e che faccia coagulare il latte in esso stillato.

Adesso crediamo, che si porti, e si troui il vero Balsamo, come bene scriue Prospero Alpino, ma quello, che si porta à Venetia non è tutto puro, e sincero; perche già nel tempo di Dioscoride, e di Plinio era molto falsificato. Chi può hauere del puro co' segni mentouati, lo potrà sicuramente vsare nelle compositioni: e se ben noi n'habbiamo vn poco venuto da Palestina, portatoci da vn Padre di S. Francesco, che colà era stato dodici anni; con tutto ciò, nè noi nella Teriaca, e nel Mitridato, che facciamo, quasi ogn'anno; nè tampoco gli altri Spetiali di Napoli; anzi nè meno gli stessi Venetiani possono sempre fare la Teriaca col vero Balsamo; perche, chi vuole far bene'l conto, troverà, che in Napoli, e'n tutto il Regno, per la Teriaca, e per lo Mitridato non bastarebbono cinquanta libre di Balsamo, altre 50. libre per Roma &c. Et in Venetia, che manda copiosamente la Teriaca in Germania, non ne bastarebbono cento altre libre. Tacerò il resto dell'Italia, della Spagna, della Francia, e di tutta la Germania, che, se volessero fare la Teriaca col vero Balsamo, quanto ne consumarebbono? & essendo necessario, che tutto lo comprassero à Venetia, bisognarebbe, che ogn'anno ne venissero più di mille libre; il che è impossibile: dunque è necessario, che, facendosi hora la Teriaca in gran quantità, si vsi il sustituto del Balsamo; che, se'l Pona, il quale rimprouera a' Romani il seruirsi del sustituto del Balsamo, ci volesse vendere ogn'anno trenta, ò quaranta libre di Balsamo per fare la Teriaca, e'l Mitridato in Napoli, quelle gli sarebbono da noi al suo volere pagate.

11 *Lo Bdellio*, secondo Dioscoride, è lagrima d'vn'arbore Saracenico, di cui la migliore è quella, ch'è amara, trasparente à modo di colla di Toro, dentro grassa, e con certe linee, come d'vnghia humana, e che, nel maneggiarla, si ammorbidisce, senza legno, ò altri mescugli; e che abbruciata rende odore simile alle Blatte bizzantie, la seconda si assomiglia, in bontà à quella, che è, come secca, ragiosa di colore quasi liuido: la manco bona di tutte è quella, ch'è imbrattata, negra, & in massa. Si falsifica lo Bdellio con la Gomma, ma si conosce al gusto, perche non è si amaro, nè rende si soaue odore nell'abbrucciarlo.

12 *Il Belgioino*, non è egli il Laserpitio de gli Antichi, ma vn'altra spetie di Gomma; il buono è quello, che è chiaro con certe granelle bianche, simili all'Incenso, rosseggiante, che getta odore grato, e simile à quello del Legno Aloe, quãdo si abbrucia, e per questa via si discerne dall'adulterato; si chiama Amigdaloide, perche, nello spezzarsi, appaiono di dentro certe parti bianche, come Mandorle rotte, circondate di Gomma rossa, lucida, e quanto è più lucido, tanto è migliore.

13 *Il Ben*, è vn frutto d'Albero peregrino; da' Greci detto Balano Myrepsica, e Glande vnguentaria. Ve n'è di quello, che hà la scorza nera; di quello, che rosseggia; di quello, che l'hà verde; e di quello, che l'hà bianca. Mesue elesse quello, che hà la scorza bianca, liscia, e sottile, e la polpa bianca, tenera, grossa, & olios a. Dioscoride vuole il frutto fresco, pieno, bianco, e che facilmente si scorzi. La pianta è figurata nell'Horto Farnesiano.

14 *Il Bitume*, è vn grasso della terra; ve n'è di due generi, liquido, e sodo. Del Bitume liquido spetie sono la Naphta, l'oleo Petroleo, e l'olio, detto di Sasso. Il Bitume sodo hà le sue spetie, che sono il Bitume Giudaico, il Succino, l'Ambra grigia, & la pietra Gagate: ma nelle ricette per Bitume, sēplicemente, si deue intendere il Bitume Giudaico, che con altro nome chiamiamo Alpalto; questo si eleggerà puro, leggiero, frangibile, di graue odore, splendente, che nell'oscuro rosseggi. Il negro, e sporco, non è buono, e dimostra essere adulterato con la Pece.

15 *Le Blatte Bizzantie*, de' Medici Arabi, sono *l'Vnghie odorate*, de' Greci; seruono à certe Conchiglie per coperchio, quando gli animali, che in quelle dimorano, si chiudono, come anche l'Vmbellico marino egli è coperchio d'vn'altra Conchiglia simile alla Porpora: la miglior Vnghia odorata è grāde, bianca, e grassa, & abbrucciata spira odore di Castoreo, di Nardo, e di Bitume: la minore è negra, e meno odorata.

16 *Il Bolo Armeno*, Galeno disse, ch'era di color pallido, ò giallo, e che facilmente si riduceua in poluere molto vguale, e non haueua asprezza alcuna. Il Bolo Armeno fino, che hora si adopra nelle Spetierie fuori del Regno, è conforme alla descrittione di Galeno, ma'l color solo varia vn poco, essendo assai rosso: noi habbiamo molte spetie di Boli, che si cauano nel Regno, de' quali alcuni sono gialli, che in tutto si confrontano con la descrittione di Galeno, e di quelli noi ci seruiremo, sēpre purissimi eleggēdoli.

17 *La Borace* io credo, che sia *la Crisocolla* de' Greci; la naturale si troua nelle miniere del Rame di color alquanto verde, e di sapore nitroso con vn poco d'amarezza, di sostanza dura, quasi come quella del Nitro, e come quello anco trasparente. La Borace artificiale è rifatta, candida, trasparente, e simile all'Alume di Rocca.

18 *Il Belzoar Orientale* vale assai più dell'Occidentale, il suo color è negro, che tira al verdeggiante, e la poluere è verdetta. Lodasi dal Mattiolo vn poco gialletto, e leuata la crosta superiore dalla parte inferiore di dentro, è splendente, e liscio, e nel mezzo è cauo, e vi hà vna poluere della medesima sostanza, e posto sù la lingua, ò nell'acqua si dilegua tutto, e non lascia niente d'arenoso. Dicesi, che alcuni Indiani col fiato prouano, se'l Belzoar è sincero; concioſiacosache, tenendolo stretto nella mano, se per esso il fiato passa, è adulterato. Altri con vn poco di Calce viua bagnata vngono il Belzoar, e se indi à vn poco s'ingialliſce, lo giudicano per buono: altri fregano vn pezzo di Creta con carta, poi sopra la carta fregano la pietra, e se vi appariſce vna macchia verde, lo giudicano legittimo, ò con vn pannolino mondo lo fregano, e in quello il legittimo lascia vn segno verde, e la Pietra ne resta molto lucente, e splendida. E noi crediamo per certo, che le Pietre Belzoar, si come sono di forme diuerse, siano anco nate in parti diuerse, si come le lunghette sopra l'occhio dell'animale; le tonde, & ouate ne gl'intestini; le triangolari nel fiele dello stesso animale; dalle sopraciglie ne habbiamo cauato, noi vn pezzo, hauendo hauuto vna testa dell'animale secca: da gl'intestini tre pezzi, hauendo riceuuto vn pezzo del budello dell'animale con le tre pietre dentro, strettamente attaccate: quelle del fiele sono le più sudorifiche dell'altre.

Segni del Belzoar vero.

Il Belzoar Occidentale è di color cinericio, non così lucente; & hà le croste

più

più grosse, come di Gesso, e rotto, hà certe venette d'Oro, ò d'Argento, per lungo di dentro, le quali non si possono falsare, ne habbiamo anco del negreggiante, il qual è più frangibile, e men buono; credo, che l'animale habbia patito ò troppa fatica, ò altro. Ne habbiamo anco alcuni pezzetti piccioli vn poco gialletti, i quali sono immaturi senza durezza, facilissimi à ridursi in poluere. Se ne ritrouano alle volte de' molto grandi; ma sono falsi. Si ritrouano anco alcune pietre trà Roma, e Frascati con molte scorze, come'l Belzoar: onde da molti sono proposte per Belzoar; ma sono Selici dure.

19 *Il Calamo aromatico* l'ottimo de gli Antichi, era vna cannuccia di color fuluo, di spessi nodi cinta, la quale frangendosi, si diuideua in molti stecchi lunghi: la concauità delle sue Canne era piena di teleragne di dentro biancheggianti, masticata, era viscosa con sapore acuto, & astringente.

Hora qual sia il vero Calamo aromatico è incerto: fin hora si è adoprata la radice dell'Acoro in vece del Calamo; poi dal Clusio è stato figurato in altro Calamo; ma senza odore, e di sapore amarissimo; per lo che non ci piace; e per succedaneo del vero, alcuni hanno sustituito diuerse cose, ma à noi piace più di tutte, secondo l'opinione di Filippo Costa Mantouano, il Giunco odorato, per nascere (come vuole Teofrasto) nello stesso luogo ambidue, per essere dello stesso temperamẽto, & anco per hauere la medesima virtù, come appare, apportando le descrittioni di Dioscoride.

20 *La Calcitide* è congenere del Vitriolo, si porta senza artificio, e nasce nelle Miniere del Vitriolo: si loda quella, che è Ramigna, che facilmente si riduce in poluere, senza pietruccie, che non sia inuecchiata, e c'habbia alcune fibbre lunghe, e splendenti.

21 *Il Cancamo*, che da gli Arabi si dice *Gomma lacca*, è lagrima d'vn legno simile alla Mirra, la qual vsauano ne' suffumigij, per esser assai odorata; si ci porta adesso attaccata à certi legnetti: si elegge la dura, senza humore, di color rosso oscuro, e masticata rende lo sputo sanguigno. Auuerta il Discepolo, che nelle ricette medicinali, per quel nome di Lacca, sempre si deue pigliar questa, e non la Lacca de' Pittori, perche quella si fà con decotto del Verzino, e con Alume di Rocca.

Nota.

22 *La Canfora*, è Gomma di vn'Albero nella China, si elegge la bianca, chiara, pura, grassa, e d'acuto odore, che bruci nell'acqua; si conserua coperta di Semi di Lino, ò di Pepe.

23 *La Cannella*, non è il Cinnamomo de gli Antichi, come ottimamente scriue l'Autore dell'Horto Farnesiano, ma spetie di Cassia Aromatica: si eleggerà rosseggiante, sottile, d'acutissimo sapore, & odore.

24 *Le Cantarelle verdi*, che si vsano nelle Spetierie, non sono l'elette da Dioscoride; ma denno essere di varij colori, fasciate nelle ali con linee gialle, di corpo lungo, e grosse, come Blatte, le conobbe benissimo, e figurò nella sua Historia Naturale Ferrante Imperato Spetiale Napolitano nostro, persona di sommo ingegno, e d'eterna memoria.

25 *Il Cardamomo*, si elegge da Dioscoride pieno, e chiuso nel suo follicolo, che difficilmente si frange, e non sia vecchio, e suanito; ma d'odore gagliardo, di sapore acre, vn poco amaretto. Hora frà i nostri Cardamomi si elegge il minore, per confrontarsi più con la descrittione di Dioscoride.

26 *Il Carpobalsamo*, si elegge grande, pieno, graue, giallo, al gusto mordicante, che riscaldi la lingua, e sia di moderato odore d'Opobalsamo, si adulteraua anticamente, con vn seme d'vn certo Hipericone, ma era più grande, vacuo di dentro, inefficace, e con vn sapor di Pepe. Il Carpobalsamo, che à noi è portato, pare molto suanito, e molti dubbitano, se sia il vero, ò il falso.

27 *La Cassia fistola*, si porta di due sorti, Orientale, & Occidentale: l'Orientale è la migliore: si eleggerà lunga, e grossa di canna, di color rosseggiante, e lucente, ponderosa, e graue, piena, e che dibattendosi non suoni, liscia, e sottile di scorza: la polpa di dentro sia lustra, e grassa, l'Occidentale, è più grossa, corta, e negra.

28 *Il Castorio*, è testicolo d'vn animale, che Castore anche si appella: son due testicoli, & si denno eleggere, che siano attaccati insieme ad vna radice, pieni di vn liquore, come mele congelato, d'odore graue, e fastidioso, al gusto mordace, e da molte naturali tuniche circondato, noi ne habbiamo hauuto due attacchati con la coda dell'animale assai larga, quali anchora nella nostra Spetieria si conseruano.

29 *La China*, è radice portata dall'Indie, la migliore è quella, che rosseggia di fuori, che è grossa, nodosa, liscia, bianca di dentro, che tiene il color di carne, soda, fresca, e non tarlata di dentro; ma senza macchie, e graue.

30 *Il Cipero*, hà le radici insieme attaccate lunghette, simili all'Oliue, ò vero tonde, negre, amarette alquanto, & odorate, quelle radici sono le migliori, che sono dense, ponderosissime, mature, difficili da rompersi, aspre, odorate, soaui, e con vn poco d'acutezza. Il Cipero, che hora si adopra, è lionato, e non negro.

31 *La Colloquintida*, si eleggerà di polpa bianca, leggierissima, grossa, e liscia.

32 *Il Costo*, l'eccellente, secondo Dioscoride, è quello, che vien portato dall'Arabia, bianco, leggiero, e di soaue, e dilicato odore. Il secondo luogo della bontà hà quello dell'Indie, ch'è leggiero, pieno, e nero, come la ferula. Tiene il terzo grado quello di Soria, ch'è graue, di color di Busso, e che ferisce il senso con l'odore: l'ottimo è quello, ch'è fresco, bianco, ben pieno, denso, secco, non tarlato, non graue d'odore, al gusto caldo, e mordente; credesi, che Dioscoride habbia hauuto il Costo bianco, e negro: le nostre Spetierie adesso hanno il Costo dolce, e l'amaro: onde da noi si può giustamente rifiutare il Costo amaro, per non essere acre, e mordace, come deue essere l'ottimo: vseremo dunque la Radice, che viene dall'Indie, non già il Costo dolce per lo vero; perche essendo questo, scorza, e non radice ferulacea, piena, sarà certo non essere quello di Dioscoride.

33 *Il Zaffrano*, si elegge fresco, di capelli lunghi, pieni, grossi, intieri d'odor gagliardo, e buono, che non sappia di muffa, di sapor acuto, ben colorito, e facile à tingere, & il nostro di Sulmona, ò dell'Aquila è eccellentissimo.

34 *Le Cubebe*, sono frutti simili al Pepe, ma lisci, col piede corto, eleggansi odorate, al gusto acute, & alquanto amarette.

35 *Il Draganto*, è Gomma d'vna pianta spinosa, raccoglieſi in Candia: la migliore è bianca, pura, trasparente, liscia, minuta, & alquanto dolce.

36 *L'Elaterio*, è sugo condensato de' frutti, e de' semi del Cocomero asi-

nino;

nino;l'ottimo è liscio,leggiero,con vna certa bianchezza,alquanto humido, amarissimo al gusto, e che auuicinato al lume della lucerna,aggeuolmente si accende. Quello,che hà il colore del porro,e non è liscio, turbido all'occhio,di color trà l'Orobo,e la Cenere,e ponderoso,non è buono.Sono alcuni,che per farlo bianco, e liscio, mischiano l'Amido col sugo de' Cocomeri, mà fanno male.

37 L'*Epitimo*,il meglio,secondo Mesue,è il Cretico,rossetto, d'odore acuto: quello della Siria è manco rosso, e di questo il migliore,è il più compito,e pesante:quello,ch'è gialliccio,è men buono; e circa questo tutte le difficultà hà sopite il Sig.Fabio Colonna, Semplicista eccellentissimo.

38 *Del folio Indo*,che si tiene *il Malabatro*,da gli Antichi, lodasi il fresco, che nel bianco nereggia,l'intiero,il non fragile,e quello, che col suo forte odore ferisce il capo, e che serba l'odore lungo tempo, che imita nell'odore il Nardo, e che non si sente al gusto salsuginoso;quello, ch'è fragile, minutamente fracassato,tarlato,e di graue odore,si stima cattiuo. Se ci porta hora vn foglio di Lauro con tre neruetti per lungo, tanto simile alle foglie della Cannella, che'l solo gusto lo manifesta, Del che n'hà ragionato à pieno il mentouato Sig.Fabio Colonna.

39 L*a Galanga*,è di due sorti,maggiore,e minore. La Galanga maggiore è Radice grossa,nodosa in modo di Canna,di dentro, e di fuori fosca, e rossegiante,e contumace à frangersi. La Galanga minore, e di colore, d'odore,e di sapore simile alla maggiore, come anco nella figura nodosa; ma la minore è migliore,perche è più colorita,di maggior odore,e masticata rende sapore acre, e mordace, come'l Pepe, e'l Gengiouo; & la maggiore hà dell'astringente.

40 *Il Galbano*,si porta di due sorti in lagrima,& in massa: l'ottimo è simile all'Incēso;è grumoso,puro,grasso,senza legni, che è mischiato con vn poco di seme di Ferula: non è nè troppo liquido, nè troppo arido,e d'odore graue:si adultera con Resina,con Ammoniaco,e con Faua franta.

41 I *Garofani aromatici* si eleggeranno odorosi, difficili a romperssi, vn poco tumidetti,freschi, & che,acciaccati con l'Vnghia, mandino fuori humore olioso,acre, & aromatico.

42 *Il Gengiouo*,si loda fresco,non tarlato,non tinto con Bolo rosso,al gusto acre, e feruido.

43 L*a Gomma* Arabica si tiene per ottima la vermiculata, di color candido,che tiri al Glauco,sia pura,lucente,come vetro,senza scorze,che si attacchi a' denti,sia facile a poluerizzarsi, & à dissoluersi, e non sia resinosa.

44 L*a Gomma Elami*,che cosa sia, è incerto; ci viene portata da Venetia; pare à prima vista raggia di Pino;si eleggerà grassa,di color Citrino, pura,e di grato odore.

45 L*a Grana de' Tintori*,anticamente ci era da Armenia,e da Galitia portata; adesso ne habbiamo in copia da Prouenza: sono granella vacue di dentro,lisce,tonde,e rosse;si eleggano fresche,non polueroſe;ben colorite,e non fetide.

46 *Il Guaiaco,ò Legno santo*, si eleggerà il tronco moderatamente grosso, venuto di fresco,con la scorza.che difficilmente si stacchi,con la parte esteriore bianca, che tiri al giallo, & habbia la midolla negra,e grassa:il tronco

sia sincero senza macchie ne fissure, e che, mettendo vn carbone acceso sopra la parte nera, ne risudi vna grassezza odorosa, e'l suo decotto sia alquanto amaro, e mordente.

47 *L'Hematite*, è pietra, che hà preso il nome dal sangue, ò perche lo ristagni; ò che mischiata con l'acqua, di sanguigno colore appariſca. L'ottima è facile à poluerizzarsi, dura, piena, di color nerosanguigno, senza vene, e senza mistura alcuna.

48 *Gli Hermodattili*, si eleggeranno, che siano rotondi, bianchissimi di dētro, e di fuori, che siano grossi, mediocremente duri, non tarlati, leggieri, e spugnosi; i vecchi sono debboli; i neri, e'rossi sono cattiui.

49 L'*Hippocistide*, e sugo condensato de' germogli rossi delle radici del Cisto, e quando Dioscoride dice, che ce n'è del bianco, del verde, e del giallo, non intende del sugo; ma de' germogli: ma'l sugo condensato, e seccato, è nero, tenace, di sapor astringente, e d'odore non ingrato; si eleggerà non troppo vecchio, e che non sia tarlato.

50 L'*Incenso*, è lagrima d'vn'Albero, il migliore si chiama *Olibano*, *Thus*, *& Incenso maschio*; si eleggerà di granelli tondi, naturalmente bianchi, di dentro grassi, e che ne' suffumigij facilmente arda, e sia frangibile. *La Manna Thuris* Galeno nel lib. 4. della comp. de med. c. 4. Dioscoride, & Plinio dicono, che sono le molliche staccate dall'Incenso, per lo moto, le quali si trouano nel fondo delle Casse dell'Incenso, & hanno seco vn poco di scorza dell'Albero; però hanno più dell'astringente, che l'Incenso. Dioscoride loda l'Incenso bianco, puro, e granelloso.

51 L'*Ireos*, è Radice di Giglio Celeste: si eleggerà quello di Schiauonia, & in suo difetto quello di Firenze, che sia di radice grossa, corta, rosseggiāte di fuori, bianca di dentro con molti nodicelli, dura, densa, d'odor di Viole, aromatica, di sapor acuto, e mordace, secca bene, e non tarlata.

52 Il *Karabe* si chiama *Succino* da' Greci, & *Ambra gialla* da gl'Italiani, se ne troua di trè spetie, il biāco, il giallo, e'l nero: il biāco è più stimato; ma nō è trasparente; il giallo è chiaro, e trasparēte in color d'oro; il negro nō vale.

53 Il *Lapis Armeno* hà vn color mezano trà'l verde, e'l ceruleo, & alcune distintioni di macchie verdi, e negre, e non senza cagione il colore, da esso cauato, si chiama verd'azzurro: deue essere facile à poluerizzarsi, & à dissoluersi; al tatto liscio, e sēza asprezza alcuna. Viene da Germania in poluere.

54 Il *Lapis Lazzalo*, il migliore è quello, che hà più acceso colore azzurro, e che hà molte scintille d'oro, e quello, che è mischiato cō la Marcasita, non è buono, ne meno quello, che hà molte parti marmoree, & è leggiero.

55 Il *Laudano*, ò *Ladano* (che questo e'l suo vero nome) è liquore resinoso, condensato, raccolto dalle foglie del Cisto: sia puro, senza mistura, ò arena, ben odorato, trattabile molle, grasso, e resinoso, di color nero verdeggiāte.

56 Il *Litargirio* è schiuma d'Argento, fatta di Terra, e di Piombo abbrucciato nel purificar l'Argento: si troua di due colori; bianco, il quale è assai piombino, & è detto Litargiro d'Argento; l'altro è rosseggiante, ò per la maggior cottura, ò per la participatione del Rame, & è detto Litargiro d'Oro, e questo si stima migliore.

57 La *Mace* è la scorza del frutto della Nocemoscata; quanto più è fresca, tanto è più sugosa, e grassa; deue essere di bel colore, rossa, ò gialla, d'odore

aromatico, e soaue, d'acre sapore, & vn poco amaro.

58 *La Manna di Calabria* di tre sorti si porta hoggi in Napoli: la prima e più gentile, per esser māco solutiua; perloche si dà a' Fanciulli, & è la Māna delle Foglie granellosa, leggiera, di biāchezza, simile alla Mastice, dolce, e fresca; la secōda viē detta Māna di corpo; deue essere fresca, grassa, dolce, lustra, e bianca; la terza è la Manna forzatella, chiamata hoggidì così da questi Signori Medici; è bianca, che facilmente gialliſce, e grassa, & è la meno stimata. In Roma si vsa solo la Manna forzata, raccolta in Montelibretto, ò nella Tolfa, distante da Roma quaranta miglia, incannellata, biānca, dura, e fresca, simile à quella, che viene dal Monte Gargano.

54 *Le Margarite, ò Perle* siano Orientali, bianche, tonde, lustre, non forate, & al più, che sia possibile, grandi.

60 *La Mastice* è lagrima del Legno del Lentisco, si eleggerà de' grani bianchi, frangibili, e puri.

61 *Il Mecioacan, ò Reobarbaro bianco*, è Radice grossa, tagliata infette, per meglio seccarla; si eleggerà fresca, biāca, nō tarlata, & in pezzi maggiori, che sia possibile, soda, e graue, di sapor insipido, e tagliata appariſca liscia.

62 *Il Mele di Spagna* è, perfettissimo; l'altro s'eleggerà di color biondo, chiaro, risplendente, puro, viscoso, non ceroso, denso, & ingranito; non liquido, di buonissimo odore, di sapor dolce, e soaue, e non acre.

64 I *Mirabolani* sono di cinque spetie, *i Bellerici* si eleggeranno grossi di molta polpa, densi, graui, e di color rossegiāte, che tiri al lionato; *i Chebuli* siano grossi di assai polpa, graui di color alquanto negro, che declini al Rosso; *i Citrini* siano grossi, graui, di molta polpa, e densa, nello spezzarsi gommosa di color molto citrino, che declini al verde; *Gli Emblici* denno essere greui, di color alquanto nero, che declini al rosso; *Gl'Indi* si scieglieranno i più grossi, greui, negri, di polpa densa, e senza osso.

64 *La Mirra*, secondo Dioscoride si deue eleggere fresca, liscia, friabile, per tutto dello stesso colore, che, nel frangersi, mostri di dentro alcune leggiere strisce bianche in forma d'vnghie, e che sia ridotta in piccioli parti: sia in oltre amara, odorata, & acre. Se ne troua anco della grassa, verdeggiante, lustra, e mordace.

65 *Il Muschio* si eleggerà di Leuāte nella sua vescica, di color lionato gialegiante, di soaue odore, e che messo in bocca, si disfaccia, e ferisca il capo, e che non sia amaro. Il Muschio di Ponente è rossegiante, e declina al bianco; è immaturo, e cattiuo.

66 *Il Nitro* fù lodato da Dioscoride, leggiero d'aspetto di Rosa, ò di color bianco, forato, & in vn certo modo spugnoso. E Plinio disse, che l'ottimo si troua in Macedonia, cādido, e puro, come'l Sale. Di questo Nitro hora nō ne viene in Napoli, perche si porta da Grecia, e da Egitto; ma noi ne habbiamo hauuto da Venetia vn poco succidetto, simile al Salnitro ordinario, non raffinato. Il Salnitro, del quale si fà la poluere, non è stato conosciuto da gli Antichi; ma ce ne possiamo seruire in luogo del Nitro, essendo così in vso.

67 *La Noce d'India* si desidera grande, matura, fresca, piena, bianca di polpa, e non rancida; ma dolce, grassa, & humida.

68 *La Noce Moscata*, si eleggerà fresca, greue, odorata, piena d'humor grasso, e di fuori liscia.

69 *L'Oppoponaco*, è Gomma d'vna pianta ferulacea, il migliore è di dentro candido, e di fuori citrino, facilmente si frange, e facilmente si scioglie nell'acqua, è di sapore amarissimo, di odor graue, che è suo proprio, è grasso, e leggiero. Il negro è molle, e cattiuo. Si adultera con Cera, ò con Ammoniaco, colorando di fuori i grani: ma la frode si scuopre nella frattura, nell'odore, e nella bianchezza. Ma Dioscoride disse, che si cõosceua tritandolo con le dita nell'acqua, perche'l buono si risolue, e diuiene latticinoso.

70 L'*Oppio*, il buono è puro latte del Papauero condensato, il cattiuo, che si chiama Meconio, è fatto di tutta la pianta spremuta: si conosce l'Oppio buono, se è denso, graue, e se col suo odore ferisce il capo, facendo dormire, e se è amaro al gusto, e di color lionato scuro. Il Meconio è di color nero, e si gabbano quegli Autori, che pensano, che l'Oppio buono debbia essere bianco, perche noi l'habbiamo fatto con grandissima diligenza dal solo latte de' suoi capi, & seccato è diuenuto lionato: ma posto nell'acqua, diuenne candido, come gli altri sughi latticinosi: però disse ben Dioscoride, che l'Oppio buono si deue liquefare facilmente nell'acqua, & in essa deue apparire candido, leggiero, non aspro, nè grumoso, e che nel colarsi non s'ispessisca, come Cera; e posto al Sole non si diffonda: e quando si accende nella Lucerna, non faccia fiamma caliginosa; & estinto, conserui anco la forza del suo odore; s'adulteraua con mischiarui il Glaucio, ò la Gomma, ò'l sugo della Lattuca saluatica. La mistura del Glaucio si conosceua, perche l'Oppio, dissoluto nell'acqua, era giallo, e nõ candido, quello con la Gomma era debbole, e lucente; e quello col sugo della Lattuca era di poco odore, & aspro.

71 *Il Pepe*, si porta di trè spetie, negro, bianco, e lungo. Il negro è di due sorti. Il migliore, chiamato Pepe Gauro, è grosso, graue, e pieno, liscio, odorato, & acuto di sapore; quello dell'altra sorte è minore, grinzo, e più leggiero: il bianco hà veramente, la scorza bianca; perche'l negro scorzato pare vn poco bianco, e perciò si auuertisca, che sia con la sua scorza bianco, grosso, e pieno. Il Pepe lungo si porta di due sorti, cioè, saluatico, e domestico: il Domestico è il migliore, & è più grosso, nerigno, non biancheggiante, d'acutissimo sapore, e non è tarlato: il Saluatico, è più magro, sottile, e di minore virtù.

72 La *Propoli*, è materia simile alla Cera fatta dalle Api nella bocca delle loro case, d'odore graue, quasi di Galbano, così disse Plinio: Ma Dioscoride elegge quella, che è odorata come lo Storace, gialla, con la siccità, molle, e maneggieuole, come'l Mastice.

73 *Il Reobarbaro*, deue essere fresco con la scorza di fuori negretta, che declini al rosso, e al giallo, che sia mediocremente graue, e non leggiero, ne vecchio, che sia raro, spugnoso di sostanza, non denso, e duro, che spezzato apparisca inegualmente colorato di rosso, e di giallo chiaro, che tinga in color di Zaffrano, e non sia tarlato, nè guasto di dentro.

74 La *Ragia*, ò *Resina*; se ben molte sono le spetie delle Resine, molte liquide, e molte solide, frà le sode quella del Pino ritiene il nome generico; si deue eleggere la più odorata, chiara, e lustra, non troppo secca, ne liquida, ma quasi, come Cera.

75 *Il Reopontico*, è Radice di fuori negra, simile al Centaurio maggiore, ma

minore e più rubiconda,senza odore, lassa, & alquanto leggiera: l'ottimo non è tarlato,al gusto è viscoso con vn poco d'astringenza,e masticato,rende il color pallido,e di Zaffrano; ne vien portato con le mentouate note di grossezza,e di lunghezza di vn dito, e di dētro si assomiglia al Reobarbaro.

76 *La Salsa pariglia*,deue essere grossa,bianca di fuori, e di dentro, che non sia gialla,e vecchia,ne sia tarlata,e nel frangersi,non vada in poluere,e si possa spezzare per lungo, non essendo troppo fragile,sia liscia, non troppo nodosa,ne troppo sottile,ne negra,e sia di scorza grossa.

77 *Il Sangue di Drago*,e Gomma d'vn Albero,la cui pianta habbiamo custodito noi quì in Napoli molt'anni,come tutti sanno, e Medici, e Spetiali, che l'hanno veduta di figura simile à quella,che descriue,& depinge il Clusio. Si loda la lagrima di color di sangue,trasparente, e fragile.

78 *I Sandali*,sono di trè spetie,bianchi,citrini,e rossi.Il bianco si eleggerà con l'anima di dentro alquanto nera,con qualche poco d'odor grato. Il citrino sia odorato,il più che sia possibile,in pezzi sinceri,nodosi, e venuto di fresco.Il Rosso si eleggerà assai carico di colore di dentro,e duro,essendone di due sorti;vno d'ordinaria durezza, l'altro durissimo,detto perciò da gl'Indiani Paloferro.

79 *Il Sagapeno, ò Serapino*, e liquor congelato d'vna ferola: si elegge in grana, lustro, leggiero, di sostanza grossa, di color tra'l biancheggiante, e'l rosseggiante,d'odor di Porro, di sapore acuto, & amaro, e che in acqua facilmente si disfaccia.

80 *Il Salgemma, il Sale Armoniaco*, e tutti gli altri Sali, si eleggeranno puri, candidi, e trasparenti.

81 *La Sarcocolla*,è Gomma d'vn'Albero spinoso:si eleggerà la più bianca, se ben è più gagliarda quella di color giallo, ò rosseggiante, e la vecchia diuiene negra; quanto più è amara, più è migliore secondo Mesue; Galeno, e Dioscoride dissero, ch'era poco amara, e Plinio, ch'era dolce con vn poco d'acrimonia.

82 *Il Sassafrasso*, e Radice d'vn'Albero dell'Indie; si elegge la Radice,per essere più odorata del Legno, sia sottile, fresca, & odoratissima, d'odore quasi di Finocchio, e non tarlata.

83 *Della Scammonea*,l'ottima è l'Antiochena,chiara, lustra, come gemma alquanto bianchiccia, varia, spugnosa, frangibile, leggiera, che toccandola con la lingua, mandi fuori latte, sia di odore proprio, e facilmente si poluerizzi.

84 I *Sebesteni*,sono Frutti simili alle Prugna;ma più piaceuoli con vn nocciuolo dentro triangolare:si eleggano freschi,non muffi,ne aridi,e con buona polpa.

85 *Della Sena*, Mesue scriue, ch'è migliore il follicolo, il quale deue essere verde declinante al negro, amaretto con vn poco d'astringenza, grande, maturo co' Semi perfetti, e che l'immaturo, e'l bianchiccio non è buono;i nostri Napoletani stimano solo i follicoli di forma lunare, non retta: trà le foglie sono migliori le verdi, e le fresche, perche le vecchie sono sēza spirito;le brāchiccie,e le sottili nō sono buone,e gli stipiti sono inutili.

86 *Della Seta*,si eleggono i follicoli perfetti,senza macchia,di color d'oro, nuoui,e col Verme viuo dentro, il qual poi si deue cauare; siano mondi dal

Bombagio, che hanno di fuori simile alle teleragne; ma non dalla Seta, e non habbiano sentito acqua in modo alcuno.

87 *La Storace* si porta à noi di più spetie. La Storace Calamita è in lagrima, simile alla Gõma, lustra, come il Karabe, gialla, e rossigna cõ grumi bianchicci, grassa, resinosa, e quãdo si pista, rẽde vn'humidità, come di mele, & è d'odore acutissimo, e di questa così conditionata, quattro libre nella nostra Spetieria se ne conseruano. Ve n'è della rossigna, più arida; e gli Arabi, e Nicolò, nelle Pillole di Cinoglossa, per Cozumbri intendono la Storace rossa. La Storace liquida non è lo Statte di Mirra; ma dello stesso Albero della Storace cauato per forza del fuoco nel modo, con cui si fà la Pece.

Cozumbri che cosa sia.

88 *La Spica Nardo*, si elegge la più fresca, leggiera, c'habbia molte Spiche corte, sia odoratissima, gialla, di colore lionato, lustra, di sapor amaro, e che disecchi la lingua, e lungo tempo ritenga il suo odore; la bianca è cattiua: & chi brama saperne più à pieno, legga l'Annotationi del Sig. Colonna sopra le piante messicane. *Il Nardo Celtico* si loda fresco, odorato, con molte radici, pieno, e non facile à frangersi.

89 *Lo Squinanto, ò Giunco odorato*, si loda fresco, pieno di Fiori, d'vna rossezza di fuoco, che, quando si rompe, appariſca purpureo, sottile, che stropicciato con le mani, renda odor di Rose, e gustato, morda la lingua con molto feruore; adesso ci vien portato co' fusti del color della paglia, che tira al rossigno.

90 *La Taccamacca*, è Gomma, che viene dall'Indie, ò più tosto Resina, simile alla Gomma Elami.

Simile alla Taccamacca anco viene vn'altra Resina, grassa, oleaginosa, e tenace, detta *Caranna*.

91 I *Tamarindi* siano freschi, negri di non vera negrezza, ma che rosseggino con lucidezza, siano teneri, molli, e grassi, non aridi, vi siano mischiati i Semi co'villi, e' neruetti; al sapore siano dolci con vn poco d'acetosità, come d'aceto di vin puro; quando sono adulterati con la polpa delle Prugna, si conoscono, essendo negri, senza lustro, più humorosi, e facendo sentire il sapore delle Prugna.

92 *La Trementina*, è di trè spetie, la vera di Cipri è prodotta dall'arbore detto Terebinto, e secondo Dioscoride, si elegge bianca di color di Vetro, che tiri al Celeste, lustra, odorata con l'odor del Terebinto, densa, pura, e nõ mischiata, di sapor amaretto acuto. Adesso vien portata cõ nome di Terebinto di Cipri, alquanto verdetta. La Trementina Venetiana, che è prodotta dal Larice, è bianca, e chiara, d'odor proprio, & amara. Ma la volgare nostra Trementina, che si fa copiosamente in Calabria, è grossa, densa, e torbida.

93 *La Terra sigillata, ò Terra Lemnia*, anticamente era sigillata con vna imagine d'vna Capra, & era di rosso colore, onde anco la chiamauano *Rubrica lemnia*: hoggi si portano dalla Turchia alcune rotellette di terra, sigillate cõ caratteri Turcheschi: ma, perche si falsifica spesso, & è carestia della buona, il Sereniſſimo Gran Duca di Toscana fà vsare nel suo Stato vn Bolo bianco dell'Isola dell'Elba, e con le sue arme sigillato.

94 *Il Turbit*, è scorza d'vna Radice; si elegge di color bianco; il Citrino è cattiuo, & è peggio il negro; deue esser vacuo, & in forma di Canna, gom-

moſo, con la ſcorza di fuori liſcia, di color cineritio, freſco, e fragile, di mediocre conſiſtenza; perche'l groſſo nõ è buono, il ſottile è magro, e debbole, il vecchio è cattiuo; e quello, che hà la ſcorza rugoſa, e mentre ſi frange, hà di dentro come neruetti, è ſaluatico, e cattiuo; e quello, che non è gommoſo, è debole; l'adulterato, cõ metterui la Gomma nell'eſtremità, ſi conoſce, bene, perche rotto, non è di dentro gommoſo.

95 *Il Verderame*, da' Latini detto Erugine, ſi elegge di color verde acceſo, puro, ſenza rame, e ſenza ſterpi.

96 *Il Vitriolo* ci viene deſcritto di tre ſorti da Dioſcoride, di due naturali, e d'vna artificiale; n'habbiamo però di più ſorti; di Cipri, ch'è turchino, e riſplendente; d'Vngheria, ch'è turchino, e verde chiaro; di Norueggia, ch'è bianco, & alcuni lo chiamano Cuparoſa; & il Romano, ch'è verde. Noi in Italia vſiamo il noſtro, eleggendolo di color verde, puro, e che non ſia per la vecchiaia, gialliccio diuenuto.

97 Lo *Xilo aloe*, ò *Legno aloe*, & *Agalloco*, è vn Legno odoratiſſimo, e ſoauiſſimo, di color lionato oſcuro, e foſco, nodoſo, con punti notato, ſe ſi ſtropiccia, ſi ſente odorato, & abbrucciato, fa il fumo di buon odore, e riſuda da eſſo vna graſſezza negra; nel ſapore deue eſſere amaretto, e reſtringente; ſia denſo, e greue, e poſto nell'acqua, vada ſubito al fondo. Noi nella noſtra Spetieria n'habbiamo vn pezzo di ſeſſanta lib. & vn'altro di ſei lib.

98 *Dello Xilobalſamo*, ò legno di Balſamo, ſi eleggerà il freſco con ſarmenti ſottili, di color biondoſcuro, odorato, che ſappia dell'odore dell'Opobalſamo.

99 *La Zedoaria* eleggaſi freſca, non tarlata, amara, con acrimonia aromatica, piena, denſa, e greue.

100 *Il Zibetto*, è vn eſcremẽto d'Animali grandi come Volpi; due de' quali nella noſtra Spetieria di S. Caterina à Formello in Napoli, furono da noi per alcuni anni nutriti, e cauatone copioſo humore ogni giorno, cioè da ciaſcuno ſcrop. 1. ÷ per volta incirca; ſecõdo mãgiauano più, e meno carne, e cõ vna netta orecchia ogni mattina ſi cacciaua da alcuni follicoli, quali tãto al Maſchio, quanto alla Femina, di detti animali trà i membri naturali ſi ſcorgeuano, e pareua, che l'Animale haueſſe guſto di liberarſi da quello eſcremento, forſe acre, e mordicante; furono da noi poſcia ambedue venduti, perche'l grande odore ci grauaua troppo la teſta: il vero, e buono ſi conoſce, che è lionato, bianchiccio, graſſo, moderatamente liquido, che, inuecchiandoſi, diuiene più ſpeſſo; poſto ſopra la carta, e ſtropicciato; ſi diſſolue tutto, eſſendo ſenza corpo, dalche ſi conoſce il falſificato con polpa di Zibibo, ò con altro; e'i ritratti, e l'oſſeruationi di eſſi ſi poſſono vedere, & leggere ne' Diſcorſi ſopra gli Animali meſſicani, dati in luce dall'Eccellentiſſimo Filoſopho, Medico, publico Lettore in Roma, & Simpliciſta del Sommo Pontefice, il Signor Gioan Fabri, mandati à lui dal Signor Fabio Colonna.

* * * * * * * *

De' Pesi, che sono in vso nella Città di Napoli
Capitolo XI.

NON ci e paruto necessario di far lunga serie di parole nel narrare le tante, e diuerse differenze de' pesi vsati da varie Nationi, non solo perche sono state diffusamente da altri dichiarate, ma anco perche hauendo questo nostro Antidotario à seruire per Napoli, e conforme si vsa nella nostra Spetieria, habbiamo considerato non douersi da noi trattare, se non de' Pesi, e delle Misure conosciute, & vsate quì in Napoli dà Medici, e dà Spetiali, notando solo, breuemente, la differenza de' nostri Pesi con quelli di Roma, accioche i Giouani, facendo le nostre ricette, sappiano il giusto peso, & occorrendo fare ricette d'altri Autori, non errino, nel pesare i Semplici di quelle, co' nostri Pesi.

Pesi Napoletani.	*Pesi Romani.*
La Libra pesa Oncie dodici.	La Libra e composta d'oncie dodici.
L'Oncia Dramme dieci.	L'Oncia di Dramme otto.
La Dramma Scropoli trè.	La Dramma di Scropoli trè.
Lo Scropolo grana venti di Frumẽto	Lo Scropolo di grana ventiquattro.

Noi scorgiamo grandi errori nella materia de' Pesi; perche, se gli Spetiali Napoletani co' loro Pesi le compositioni de gli Autori Greci, & Arabi, e degli altri Italiani pesaranno, molto si varierà il peso, e la Simmetria; e dispiacque assai al Maranta, Medico eccellentissimo, questa variatione di Pesi: onde nel lib. 1. della Theriaca al cap. 4. proruppe in queste parole. *Douendosi in tutto, come cosa non buona, rifiutare l'abuso de' Napoletani nostri, i quali fanno l'Oncia di dieci Dramme; perciocche è cosa chiarissima, che gli Antichi, e specialmente Galeno l'intesero di otto sole; e se di diece si pigliasse, si guasterebbe la compositione.* Et il Saladino scrisse. *Dico quod nouem Dragmæ faciunt vnam Vnciam, & hoc secundum Salernitanos, aliter etiam faciunt Paduani Doctores, quia faciunt vnam Vnciam ex octo Dragmis. Neapolitani verò faciunt vnam Vnciam ex decem Dragmis.* E la diuersità de' Pesi Romani, e Greci co' Napoletani e tale.

Pesi Romani.	*Pesi Napoletani.*
g. 20.	℈. 1.
℈. 1.	℈. 1. g. iiij.
g. 60.	ʒ. 1.
ʒ. 1.	ʒ. 1. g. xij.
ʒ. 1. ℈. 1.	ʒ. ix. g. xvj.
℔. 1.	℔. 1.
Lib. 1.	℔. xj. ʒ. iij. ℈. 1. g. xij.
Lib. 1. ʒ. iiij.	Lib. 1.

Noi

Noi, che desideriamo il bene publico, e d'ammẽdare tutti gli errori, che potrebbono occorrere nell'Arte della Spetieria, metteremo nel nostro Antidotario il peso; come gli Autori l'hanno posto; auuertendo lo Spetiale, che sia diligente nel considerare quanto vale al peso Napolitano, accioche lo Spetiale di Napoli non erri, pesando co' Napolitani pesi, le ricette, da' Greci ordinate; e questa variatione de' Pesi, di cui e cagione la diuersità delle Monete, non deue osseruarsi nelle Spetierie, ma tutti gli Spetiali douerebbono vsare il peso antico, & Romano; e perciò noi habbiamo fatto venire da Roma tutti i pesi per non errare.

Vsasi il Manipolo, e'l Pugillo nell'Herbe, ne' Fiori, & in altri somiglianti Semplici.

Il Manipolo s'intende quanto si può con tutta la Mano pigliare.

Il Pugillo quanto si può stringere con le punta delle dita, & è la metà del Manipolo; e non sarebbe fuori di ragione di pigliare per ogni Manipolo vn'oncia, e per ogni Pugillo mez'oncia, e ciò per la diuersità delle mani, e disuguaglianza loro.

Sogliono i Medici questi Pesi nelle ricette scriuere co' loro caratteri per non allungare lo scritto, e sono i seguenti. Lib. libra. ʒ. Oncia. ʒ. Dramma. ℈. Scropolo. g. Grana. m. Manipolo. p. Pugillo, Se ben sarebbe meglio scriuergli distesamente, accioche non si facesse errore.

Di alcuni nomi necessarij à saperſi dallo Spetiale. Capitolo XII.

NON poco stimiamo essere necessario all'essercitio dell'Aromataria il sapere prontamente alcuni nomi da gli Spetiali più vsati: laonde per commodità de' principianti, gli habbiamo in questo capo descritti.

Le cinque radici Diuretiche maggiori, sono quelle.

dell'Appio.
dello Sparago.
del Finocchio.
del Rusco.
del Petrosello.

Le cinque radici Diuretiche minori, sono quelle.

del Capparo.
dell'Eringio.
della Gramigna.
dell'Ononide.
della Rubea.

Le trè Radici, sono quelle.

della Borragine.
della Cicorea.
della Endiuia.

Le quattro herbe Capillari.

il Capeluenere.
la Citracca.

Il Politrico.
Il Tricomane.

Le quattro herbe emollienti maggiori, sono.

l'Altea.
la Violaria.
la Branca Orsina.
la Malua.

Le quattro herbe emollienti minori, sono.

l'Atriplice'.
la Bieta.
la Mercorella.
la Parietaria.

Le quattro spetie de' Fiori cordiali, sono i fiori.

della Borragine.
della Bugloſſa.
delle Viole.
delle Roſe.

Le trè spetie de' Fiori caldi, sono i fiori.

dell'Aneto.
della Camomilla.
del Meliloto.

Le quattro spetie de' Frutti pettorali, sono.

i Dattoli.
i Fichi.
le Giugiole.
l'Vua Paſſa.

Le trè spetie de' Frutti cordiali, sono.

i Sebeſteni.
le Prugna damaſcene.
i Tamarindi.

Le cinque spetie de' Mirabolani, sono.

i Citrini.
i Chebuli.
gl'Indi.
gli Emblici.
i Bellerici.

Le trè spetie de' Mirabolani, s'intendono.

i Chebuli.
i Citrini.
gl'Indi.

I quattro Semi cõmuni freddi maggiori, sono i Semi.

delle Zucche, ò Cocozze.
de' Melloni.
de' Cocomeri.
de' Cedruoli.

I quattro Semi cõmuni freddi minori, sono i Semi.

dell'Endiuia.
della Lattuca.
dell'Acetoſa.
della Cicorea, ò della Portulaca, in ſuo luogo.

I quattro Semi caldi maggiori, sono i Semi.

dell'Aniſo.
del Cimino.
del Carui.
del Finocchio.

I quattro Semi caldi minori, sono i Semi.

dell'Ammi.
dell'Appio.

del Dauco.
del Petrosello.

Le quattro Raggie, sono.

l'Incenso.
la Mastice.
la Trementina.
la Raggia del Pino.

Le quattro acque cordiali distillate, maggiori, sono.

delle Rose.
delle Viole.
de' Fiori de gli Aranci.
de' Fiori della Mortella.

Le quattro acque cordiali distillate minori, sono.

della Bugloss̃a.
della Borragine.
dell'Endiuia.
della Cicorea.

Le cinque vntioni per Caualli sono.

l'Vnguento di Dialtea.
l'Vnguento d'Agrippia.
l'Vnguento Martiano.
il Butiro.
l'Olio Laurino.

Esamina sopra i Canoni di Mesue. Capitolo XIII.

Che cosa sia Canone.

PER la parola, *Canone*, s'intende regola vniuersale; ma, essendo molti i Canoni, ciascuno di questi richiede le sue proprie, e particolari regole, in quest'arte molto necessarie, & secondo Mesue, quattro sono i Canoni generali, a' quali gli altri si riducono, cioè, il *Cuocere*, il *Lauare*, l'*Infondere*, e'l *Tritare*. Delle spetie particolari di tutti questi, noi diligentemente tratteremo, acciò che'l nostro Discepolo sia ben prattico in quest'arte; e cominciando dal cuocere, che deue fare lo Spetiale secondo l'arte.

Diremo con Mesue, che la cottura artificiosa si fà in due maniere, ò lessando, ò arrostendo; questa dal calor secco, quella dall'humido si fà, noi nel presente capitolo della Lessatione, che si suol dire decottione, e delle spetie di essa discorreremo.

Della decottione.

Che cosa sia decottione.

Cinque cõsiderationi circa la decottione.

EDunque *La decottione, ò Lessatione*, quella, che si fà, *Cuocendo qualche cosa in materia humida*; e per farsi le douute circostanze, deue il diligẽte Spetiale considerare cinque cose; Prima la natura della cosa, che si deue cuocere; e se sono più cose diuerse, pche in tal caso si varia la natura, deue sapere l'ordine della cottura, che si chiama decottione graduata. Secondo, deue cõsiderare il vaso, e gl'istrumẽti necessarij per la decottione. Terzo, deue essere bẽ istrutto de gli effetti del calore, e de' suoi gradi; perche, sẽza esso, nõ si può far la decottione. Quarto, è necessario, che sappia la natura della materia humida, e liquida, nella quale si deue fare la decottione. Quinto, & vltimo deue essere attento al termine della cottura, e del bollimẽto.

La

La Natura della materia, che si ha da cuocere, è la principale, che lo Spetiale deue considerare,& a questa deue sempre hauere la mira: però insegneremo diligentemente a' nostri Discepoli quelle cose, che vogliono breue cottura; quelle,che mediocre;e quelle,che lunga; e finalmente quelle,che fortissima cottura richiedono. Natura della materia, da cuocersi.

Nè si deue credere a quelli, che semplicemente dicono, che quelle cose, che difficilmente si tritano,vogliono molta cottura, e così per cõtrario &c. perche molti fiori si tritano difficilmente, che breue cottura sostengono, e molte altre cose vogliono gran cottura,& facilmente si tritano. Errore d'alcuni.

Breue cottura.

BReue cottura,cioè di poco tempo,e di poco calore,diremo, che per lo più,e per regola vniuersale,vogliono le cose di sostanza tenue, e rara, dalle quali la virtù facilmẽte si separa,e suapora, ò per propria debolezza,e natura;ò perche è in superficie la virtù situata,e tali sono i Fiori, come delle Viole,delle Rose, della Borragine, della Bugloſſa, del Rosmarino, della Ginestra,del Nenufaro,e de' simili, i quali sostengono pochissima cottura, e più tosto vogliono essere infusi, che cotti; però gli Olij de' Fiori si mettono al Sole, non al fuoco. Fiori di breue cottura,

Ma da questi si eccettuano i fiori de'Granati fruttiferi, detti Citini,e gli altri detti Balausti; i fiori della Camomilla,che non isuaporano facilmente;i fiori della Stecade,i fiori dell'Elicrisio,i fiori del Lupolo,e i fiori dell'Hipperico, i quali mediocre, ma diligente cottura richiedono. Fiori eccettuati.

Gli Aromati, e tutte le cose odorate non vogliono,se non Breue cottura, trà i quali sono annouerati l'Amomo,il Croco,il Cardamomo, il Cinnamomo,la Cannella,il Carpobalsamo,il Costo, il Calamo aromatico vero,il Foglio Indico,il Garofano,l'Ireos, il Legno Aloe,il Legno del Balsamo,il Nardo,il Pepe; i Sandali &c. Ma la Noce Moscata,per la sua ontuosità,mediocre cottura sostiene. Aromati.

Mediocre cottura.

LA decottione mediocre conuiene alle materie di mediocre sostanza, le quali facilmente si cuocono,ma non in vn subito,e che in poco tẽpo depongono la loro virtù nel liquore,in cui sono decotte,e questo grado di cottura vogliono l'Herbe,i Frutti, e' Semi.

E trà questi,come di più facile cottura,il primo luogo daremo all'Herbe fresche,le quali,per essere più tenere, si antepongono all'Herbe secche,come per essempio l'Assentio,l'Artemisia,la Betronica,il Calamento,la Cicorea,la Centaurea minore,la Fumaria,l'Hissopo, l'Eupatorio, l'Agrimonia,il Finocchio,il Lauro,la Parietaria,il Petrosello,la Scabiosa,la Cetracca,e l'altre herbe. Circa le foglie della Sena,Mesue dice, che sostengono mediocre cottura; ma altri dicono,che vogliono poca decottione;noi habbiamo sperimentato,che poco decotte,sono ventose, e cotte mediocremente,non eccitano tanto flato, e più piaceuolmente purgano. Herbe fresche. Foglie della Sena.

Si denno eccettuare il Capeluenere,l'Epitimo,la Maggiorana,il Serpillo- Herbe eccettuate.

la Saturegia, l'Origano, il Basilico, e simili, che vogliono breue cottura. Il

Frutti. secondo luogo conuiene a' frutti freschi, i quali facilmente si cuocono; ma i secchi, & aridi vogliono alquanto più di cottura, come le Prugna, i Fichi, l'Vua passa, i Sebesteni, e le scorze de' frutti, come del Granato, del Cedro, del Cotogno, del Papauero.

La Colloquintida, Cassia. La Colloquintida, ch'è pur frutto, secondo Mesue, lunga cottura sostiene; la Cassia ancora, che è frutto, non solo cotta fà il decotto grosso, & ingrato al gusto; ma si crede ancora, che perda la virtù; e Mesue nel cap. della Decottione disse, che i Medicamenti, che purgauano, per la molta humidità, ò lubricando; voleuano ò poco, ò niente di cottura; nulladimeno la Cassia nostra, laquale, per essere stata assai nell'humidità, e talvolta nell'Arena sotterrata, per lo più troviamo essere alquanto flatuosa, potrà alle volte farsi cuocere vn poco, e Mesue nella Conf. Hamech, nella Triphera Persica, e nello Sciroppo di Fumaria composto, la fà pur cuocere mediocremente.

Tamarindi. I Tamarindi anco si giudicano di breue cottura; ma pure Mesue fà quelli, e la Cassia cuocere; e nel cap. proprio scriue, che sostengono mediocre cottura, così come la souerchia toglie loro la virtù.

Mirabolani. I Mirabolani sono anch'eglino frutti; nella decottione de' quali bisogna, che lo Spetiale sia auuertito, e sappia l'intentione del Medico; perche i Mirabolani hanno la parte sottile, che è solutiua, e la parte grossa, che è astringente. La parte sottile, & solutiua, con la sola infusione, ò con poco bollimẽto si separa, e facẽdogli assai cuocere, il decotto piglia anche la virtù astringente, e la solutiua si occulta: ma con tuttociò non vogliono essere posti co' Fiori; perche, essendo eglino secchi, e duri, hãno bisogno di vn poco di tẽpo, accioche l'humore insieme col calore possa penetrargli tutti; però, quando l'intentione del Medico sarà solo di muouere il corpo, si dia a' Mirabolani pochissima cottura: ma volendo con quelli astringere, e corroborare, quanto più astrittione si desidera, tanto maggior decottione dare à quelli si deue. Ma volendo la sostanza de' Mirabolani per condire, si faranno cuocere solo, per intenerirgli, & ammollirgli, hauendoli fatto prima stare in infusione più giorni, e sotterrati nell'Arena humida, che gonfij diuenuti ne siano.

Semi. Vogliono anche cottura mediocre, ma vn poco più dell'Herbe, i Semi, come dell'Anisо, del Dauco, del Carui, del Finocchio, del Lauro, del Leuistico, della Mortella, del Petrosello, dell'Appio, del Cimino, dell'Acetosa, della Piantagine, dell'Endiuia, de' Coriandri, della Ginestra, del Ginepro, del Iusquiamo, della Lattuca, della Portulaca, della Ruta, della Scariola, dell'Vrtica, e dell'altre simili.

Semi eccettuati. Da' Semi, n'eccettuaremo i quattro Semi maggiori freddi, i Semi dell'Altea, del Psillio, per la mucillagine, e del Papauero, che si metteranno co' Fiori, e con le cose, che vogliono poca decottione; e di somigliante natura sono anche i Semi odorati, & Aromatici, come'l Seme dell'Ocimo, cioè'l Basilico; dell'Ammi, della Nigella, il Cardamomo maggiore, e minore, il Carpobalsamo, i Garofani, il Pepe, la Cubebe, la Grana Paradisi, e simili.

Semi di grã cottura. E per contrario vogliono cottura grande alcuni altri Semi, come quelli dell'Orzo, del Lino, del Fieno Greco, del Litospermo, del Canape, della Staphis agria, del Miglio, e del Panico; e così anche i Legumi, come i Ceci, i

Fagiuoli, i Piſelli, le Faue, le Lenticchie, e le Cicerchie.

I Semi lenti, e viſcidi vogliono cottura grande à paro delle Radici, eſſendo la loro virtù difficile à riſoluerſi: ma perche fanno il decotto viſcoſo, graſſo, e perciò ingrato ad alcuni dilicati, ſi mettono à bollire, ligati dentro vna pezza rara: ma ſe l'infermo non ſe ne cura, ſi poſſono mettere à cuocere inſieme con le Radici. Semi viſcoſi.

Cottura forte.

LA cottura grande, e gagliarda conuiene à quelle ſoſtanze, che non facilmente cedono al calore, e che difficilmente traſmettono la virtù deſiderata nel liquore del decottò: trà queſti ſono gli Stipiti duri, e le Radici, e le loro Scorze.

Daremo dunque gran decottione alle Paglie dell'Orzo, della Vena, e del Grano, & a' Fuſti ſecchi, à gli Stipiti dell'Herbe, a' Frutici, & à gli Arbuſcelli duri, e ſecchi. Paglie. Stipiti.

E le Radici vogliono cottura forte, come per eſſempio le Radici dell'Ariſtologia, della Brionia, dell'Appio, del Bruſco, della Centaurea, della Mandragora, del Dittamo bianco, dell'Elleboro, dell'Enula, del Ciclamino, del Finocchio, dello Sparaco, della Gentiana, della Gramigna, del Petroſello, della Peonia, del Rafano, della Cicorea, della Rubea de' Tintori, della Serpentaria, dell'Aro, del Reopontico, della Bettonica, e de' ſimili. Radici.

Ne eccettuaremo il Reobarbaro, il quale, ſecondo Meſue, cotto in qualunque modo, perde la virtù ſolutiua; e la ragione è, perche la parte ſolutiua ſi troua nella ſuperficie, e ſubito ſe ne ſepara, e la cottura ſepara anche la parte più profonda, la qual è aſtringente: onde il decotto, contenendo ancora la parte aſtringente, viene ad eſſere più debole in ſoluere. Reobarbaro

La Radice dell'Aſaro, ſecondo Meſue, non richiede cottura forte, ma mediocre, il Turbit ancora, dice, che ſoſtiene mediocre cottura, e coſi la Scilla, la Radice del Cocomero ſaluatico, del quale ſi fà l'Elaterio, & l'Ermodattilo. Aſaro. Turbit.

Il Polipodio ſoſtiene molta cottura, ſecondo Meſue, e per correggere la ſua molta ventoſità, gli daremo cottura fortiſſima, acciò la parte ventoſa, e nauſeatiua ſe ne riſolua. Polipodio.

E molte Radici ancora ſono, le quali vogliono pochiſſima cottura, come quella della Valeriana, della Spicanardo, del Calamo aromatico volgare, il quale è l'Acoro di Dioſcoride, della Zedoaria, del Gengiouo, del Coſto. E de' ſimili Radici aromatiche, e di tenue eſſenza. Radici eccettuate.

La Regolitia, per eſſere Radice di denſa ſoſtanza, viſcoſa, e tenace, ſi deue far bollire con l'altre Radici: ma perche fà il decotto inſoaue, torbido, & oſcuro, ſe ſi cuoce troppo, deueſi però cuocere poco, e facendola cuocere con altri Semplici mettaſi inſieme co' Semi. Regolitia.

Cottura fortiſsima.

LA cottura fortiſſima conuiene alle materie dure, ſolide, e tenaci, dalle quali difficilmente ſi ſepara la facultà, che ſi richiede, e tali ſono i Le-

gni,

gni, le Radici dure, e secche, e le Scorze.

Legni. I legni sono il Legno santo, il Legno Quercino, il Lentisco, il Busso, il Loto, il Verzino.

Legni eccettuati. Tolto però lo Xiloaloe, cioè, Legno Aloe, e lo Xilobalsamo, cioè Legno del Balsamo, e'l vero Cinnamomo, ch'era Virgulto, i quali vogliono pochissima cottura; così anche il Legno Rodio, detto Radice di rosa. I Sandali, e'l Sassafras: vogliono mediocri cotture, come anche'l Legno dell'Aspalato, e del Cipresso, per essere odorati, e la Canella volgare.

Semi. Somigliante cottura vogliono anco alcuni Semi, come dell'Orzo; i Legumi, & alcune Radici dure, come il Polipodio.

Cose, che non vogliono cottura.

Deue saper anche'l nostro Discepolo, che vi sono molte cose, le quali non sopportano cottura alcuna, e dal calore riceuono nocumento, e tali sono il Muschio, l'Ambra, il Zibetto, la Canfora, le Spetie, e le Polueri aromatiche, le materie distillate, come acqua di Rose, di Viole, di Aranci, e simili.

Cose odorate. Olij distillati. Lagrime. Resine. Gomme. Sughi. Bitumi. Gli Olij distillati dalla Cannella, da' Garofani &c. L'Acquauita, & altre simili cose sottilissime, le Gomme, le Lagrime, i Liquori, e le Resine, vogliono pochissimo calore, quali sono la Mirra, l'Incenso, la Storace, l'Euforbio, il Cancano, cioè Lacca in Gomma, il Draganto, la Gomma Arabica, la Gomma dell'Edera, la Gomma Elami, la Gomma del Ginepro, detta Vernice, e da gli Arabi Sandaraca, il Terebinto, la Ragia del Pino, e quella dell'Abete, detta olio d'Abete, il Karabe, l'Asphalto, la Pece, la Sarcocolla, l'Armoniaco, lo Bdellio, il Sagapeno, il Galbano, l'Opoponaco, il Belgioino, e l'Assafetida; così anche l'Opio, il Balsamo, l'Elaterio, l'Aloe, il Ladano, e'l Sangue di Drago.

Scammonea Fà cuocere Mes: La Scammonea nel Lattouaro. *De succo Rosarum*; ma è d'auuertire, che, posta nel liquore bollente, subito si condensa, & ingrumisce; ma posta nel liquore freddo, e cotta lentamente, sostiene mediocre cottura.

Manna. Circa la cottura della Manna, molti dubbitano, e credono, che si debbia cuocere ò niente, ò pochissimo, per essere cosa aerea, e tenue; ma noi teniamo, che sostenga cottura mediocre, non solo per l'autorità, & essempij di Mesue; ma anco per le ragioni: onde scrisse Mesue al cap. proprio. *Ipsa quoq; cocta expedit, & operatur citius*. E nella Trifera persica, nel Lattouaro d'Alchechengi, e nella Diamanna, la fà cuocere con altri sughi alla spessezza del Mele; e nel Lattouaro de *Succo Rosarum*, fà cuocere la Manna à fuoco lento col sugo delle Rose: oltre à ciò, se'l Mele raccolto dall'Api, non è altro, che Rugiada, e Manna sopra i Fiori, e piante, caduta, e soffrisce buona cottura, perche la stessa Manna, da gli huomini raccolta, e di sostanza più grossa, far cuocere non si deue? Noi gli facciamo sempre dare due, ò trè bollori, e la trouiamo meglio solutiua, e meno flatuosa.

Minerali. La cottura poi delle cose Minerali, delle Metalliche, e delle Terree, & anco delle parti de gli Animali, nel Trattato de' Ceroti, sarà da noi diffusamente apportata.

Et auuertasi, che'l Latte, e le cose somiglianti non vogliono lunga cottura; però Mesue, nel Diasatirione, mette solo tanto Latte, quanto basta à coprire per due dita tutti gl'ingredienti. Animali.

Della cottura graduata.

HAbbiamo detto le regole della cottura particolare, e separata di vn semplice solo per volta: ma, douendosi far decottione di molte materie insieme, il perfetto Spetiale non deue mettere ogni cosa insieme à cuocere, non essendo tutte d'vna stessa natura, però vi si richiede l'ordine (& in questo si discerne lo Spetiale dotto dall'ignorante) qual ordine si chiama cottura graduata, cioè, fatta per più gradi, & ordini.

Il primo grado, & ordine sarà di mettere à cuocere auanti à tutte l'altre cose quelle, che vogliono fortissima cottura, e di più lungo tempo, e tali sono, come habbiamo detto, i Legni, e le Radici non eccettuate. Hor quando queste haueranno alquanto bollito, vi si aggiungeranno le materie del secondo ordine, e grado. Legni. Radici.

Il secondo grado, conuiene à quelle materie, che vogliono forte cottura, come habbiamo detto, oue habbiamo posto le Radici, e gli Stipiti: aggiungeremo dunque al decotto prima le Radici più tenere, e poi poco dopò gli Stipiti non eccettuati, e dopò ad vn'altro poco di cottura, aggiungeransi i Semplici dichiarati del terzo ordine. E perche sono di varie spetie, così le distingueremo. Stipiti. Radici tenere.

Dunque *nel terzo grado*, poneremo le cose, che vogliono cottura mediocre, prima i Semi non eccettuati, & hauendogli fatto alquanto bollire, che siano mezo cotti, si metteranno i Frutti, a' quali alquanto cotti, si aggiungeranno l'Herbe, e le Foglie, hauendo riguardo di mettere prima l'Herbe secche, e poi le verdi. Semi. Frutti. Herbe.

Il quarto, & vltimo grado, conuiene a' Fiori, & alle cose Aromatiche, non eccettuate da noi di sopra, quali non si mettono, se non quando gli altri ingrediēti sono cotti, perche questo vltimo ordine nō sostiene, se nō vn bollore, ò due, e subito si deue leuare il vaso dal fuoco. Et acciò che lo Spetiale tenghi questo ordine meglio à memoria, faccia conto come volesse far cuocere vn'Albero intiero; il quale, douendosi mettere nel vaso, certo è, che incominciar si dee dalla parte inferiore, perche si metteranno prima le Radici, il Fusto, il Legno, e le Scorze, indi i Ramoscelli, e gli Stipiti, nel terzo luogo le Foglie, i Frutti, e' Semi, e poi nel fine i Fiori, come più estremi, e superiori. Fiori. Aromati. Memoria dello Spetiale.

Leuato il vaso dal Fuoco, e fatto alquanto raffreddare il decotto, vi si denno mettere le materie, le quali habbiamo detto, che non possono soffrire il calore, cuoprasi dopoi il vaso, e si lasci raffreddare.

Et osserui il nostro Discepolo per regola generale nelle decottioni, & espressioni, di lasciar quelle raffreddare, e far residenza, accioche se ne pigli la parte più chiara, e si lascino le feci. La residenza necessaria.

E sopra tutto dessi auuertire nel fare le decottioni, che alcuni pongono le materie nell'acqua calda, altri nella fredda senza farui differenza alcuna. Noi mettiamo nell'acqua fredda le cose, che vogliono gran cottura, come i Vso per decotti dell'acqua calda, ò fredda.

Legni,

Legni, l'Orzo, le Radici, e simili, come anche i Legumi, e' Frutti secchi; le quali cose tutte sono dure, & aride: onde conuiene, che pian piano si vengano humettando, & ammollendo prima col calor tepido, il quale rilassa, & apre i meati e penetra: poi col calor gagliardo; finalmente il bollimento l'hà da cuocere, & estrarne la parte vtile: che, se si mettessero nel principio dentro l'acqua bollente, questa, per la violenza subitanea, più tosto vnirebbe, e condensarebbe: onde vediamo con la sperienza, che le Prugna, le Visciole, le Giuggiole, i Sebesti, e gli altri frutti secchi, posti nell'acqua bollente, restano duri, e non si gõfiano giamai, e posti nell'acqua tepida, si fanno molli, si distendono, e si gonfiano assai, e meglio si cuocono.

Acqua fredda.

Dall'altra parte bisogna mettere nell'acqua bollente quelle cose, che sostengono poca, ò mediocre cottura, perche, verbi gratia, non potendo i Fiori patire, se non due, ò tre bollori, si denno mettere, mentre l'acqua bolle, e poi subito leuarla dal Fuoco, perche, se metteßimo i Fiori nell'acqua fredda prima de' mentouati bollori, la virtù de' Fiori ne rimarrebbe tutta suanita: cosi dunque i Fiori, gli Aromati, e l'Herbe nell'acqua bollente à cuocere metter si denno: il che parmi, che i Cuochi, e le Femine anche auuertiscano; posciache nell'acqua bollente mettono à cuocere i Broccoli, gli Sparaci, & altre Herbe, accioche restino col lor colore, e con la sostanza non tanto rilassata.

Acqua bollente.

De' Vasi necessarij alla decottione.

LA seconda cosa, che, come habbiamo detto di sopra, deue lo Spetiale considerare, volendo fare vn buon decotto, sarà il vaso, che hà da contenere tutte le materie, & intorno à ciò trè cose deue egli considerare, cioè, la *Qualità*, la *Quantità*, e la *Forma*.

Intorno alla *Qualità, e sostanza de' vasi*, si deue auuertire, che, se nel decotto entrerà Aceto, ò altra cosa acetosa, come sugo di Cedri, di Limoni, d'Aranci, di Meli Granati acetosi, di Ribes, di Berberi, d'Acetosella, e d'Agresto; ò pure Tamarindi, ò altra materia di simile sapore, ò vino; non si dẽno queste decottioni fare in Vaso di Rame; ma di Terra ben vitriata; e noi sogliamo farle in Lauezzi di Como, che sono di pietra, i quali non danno qualità alcuna cattiua al decotto; concioßiache i Vasi di Rame, essendo astersi dal sapore, e dalla qualità acetosa, communicano al decotto la rugine del Rame, & insieme vna qualità molto nociua allo stomaco; oltre che molto ingrato il sapore anche si sente; e noi, per casi occorsi, possiamo testimoniare che'l decotto del Reopontico nostro vsuale, il quale è il centaurio maggiore, fatto in vase di Rame, fù molto nociuo, e fastidioso allo stomaco d'alcuni, che'l giorno auanti haueuano preso il medesimo decotto, fatto in vaso di Terra con molto giouamento, e senza fastidio alcuno. Et similmente ingratißimo, e molto noceuole è stato prouato il sugo delle Lazzarole, per essere dimorato subito dopò la espressione, per vna mez'hora in vaso di Rame. Mesue fà cuocere in vaso di Pietra la Miua semplice, e' i Cedri conditi. Nè gioua seruirsi del vaso stagnato, perche quello stagno ancora non è vtile, e si vede, che da' detti liquori, in poco tempo, viene separato dal Rame: Ma, se non vi sarà cosa alcuna acetosa, potrà lo Spetiale

Vasi di Terra.

Lauezzi di Como.

Vasi di Rame.

Historia.

Vasi stagnati.

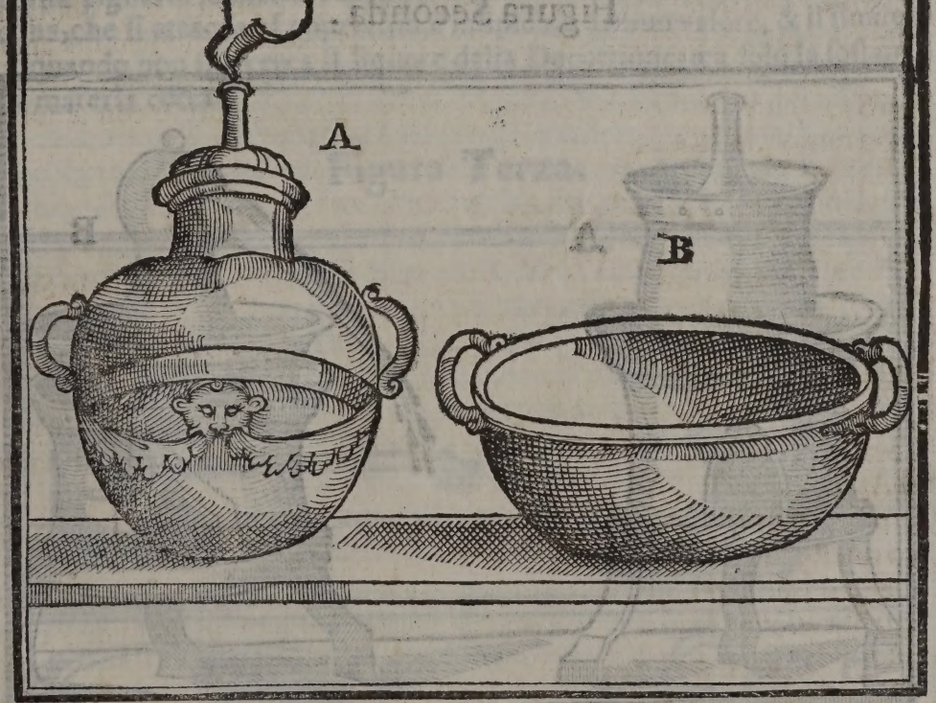
seruirsi

seruirsi de' Vasi del Rame benissimo stagnati, e netti, ouero d'Ottone.

La quantità, e grandezza de' Vasi, deue essere proportionata alla quantità della robba, che si deue far cuocere, ma però sempre più grande, al più la terza parte, la quale deue restar vacua, accioche, bollendo, e gonfiandosi il decotto, non si versi fuori del Vaso: però il diligente Spetiale deue hauere più Vasi di maggiore, ò di minore grandezza, accioche secondo la quantità del decotto, possa eleggere il Vaso conueniente, & ancora, hauendo più numero di Vasi, potrà, occorrendo, fare nello stesso tempo più decottioni, diuerse.

Più Vasi necessarij.

Figura Prima.



Finalmente si deue considerare *la forma de' Vasi* atti alla decottione, il quale non è appresso tutti gli Spetiali la stessa; conciosiache, se bene alcuni sogliono fare tutte le loro decottioni sopra i Fornelli ordinarij in vno Stagnato di bocca larga, e scouerto della Figura segnata B, nondimeno vi sono stati altri più saccenti, che hanno fatto i decotti de' Legni, e della Salsa in Vaso couerto con vn picciolo spiraglio per vn cannoncino del coperchio, accioche non si fosse suanita la virtù del decotto, come si vede nel Vaso segnato A.

Errore.

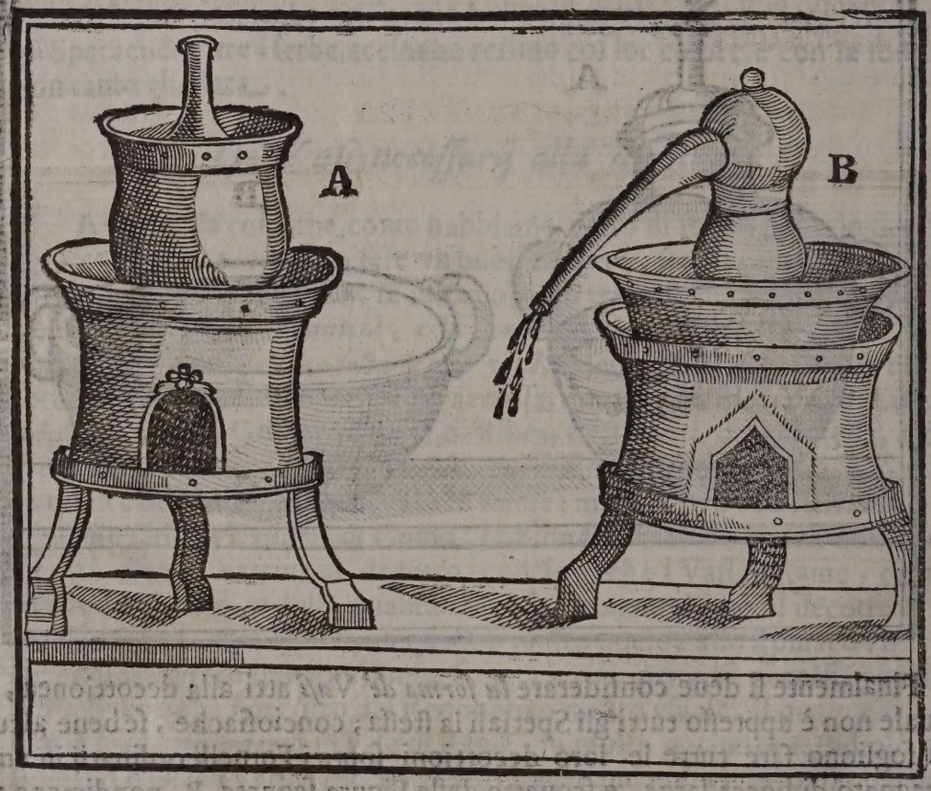
Que' primi a me pare, ch'errino assai; perche, facendo Decottione di cose tenui, ò aromatiche, il meglio se ne vola, e rimane poca virtù nel residuo.

Errore nel decotto di Legno sâto.

Errano anche i secondi, perche, douendo fare vn decotto, verbi gratia, di Legno santo, il quale, secondo l'ordine del Medico, deue calare fino alla

metà, è certo, che, se in quattro hore a tal termine si ridurrà, essendo il Vaso scouerto, vi vorranno dodeci hore, essendo il Vaso otturato; perloche ne siegue, che la materia decotta assai più lunga cottura sostiene: nè si può dire, che, stando cosi'l Vaso otturato, gli Spiriti vtili non essalino; perche, consumandosi tant'acqua, eglino ancora con quella suaniti ne rimangono, anzi assai più; posciache, per la più lunga cottura, più assottigliati si trouano. Altri di acuto ingegno, nel fare le decottioni di Legno, di Salsapariglia, e di simili, vedendo, che nella decottione se n'essalaua la parte spiritosa, odorata, e saporita, ch'era l'anima del decotto, si proposero di raccoglierla, e perciò misero la materia a digerire per ventiquattro hore, nel Fornello, & nel Vaso A, ben otturato, & in calor tepido, come si vede nella Figura seconda, e dopò la decantarono in vn'Orinale di vetro B, in Bagno Maria col suo Cappello, e col Recipiente, e ne raccolsero tutta la parte, ch'era

Figura Seconda.



Artificiosa decottione

ascesa fin al termine dato della cottura; & hauẽdola trouata di maggior sapore, odore, e virtù del decotto restato, glielo aggiunsero di nuouo, e la ragione è chiara: perche, si come nella destillatione del Vino, il liquore, che prima ascende, è spiritoso, e virtuoso, e quello, che rimane è insipido, & inualido: cosi anche sarà ne' decotti spiritosi. Ma perche'l decotto sarebbe assai copioso in questo modo, eglino minor acqua vi mettono; come, per essempio, se gli altri mettono lib. 12. d'acqua in lib. 1. di Legno da ridursi alla metà, questi ne mettono lib. 6. solamente, e fatta la decottione, e distillatio-

ne,

ne,ſpremono,e colano il decotto,e vi rendono ſopra l'acqua diſtillata,e coſi hanno cinque,ò ſei lib.di liquore: e queſto modo in vero ci piace aſſai, e di eſſo per lo più ci ſeruiamo,eſſendoci ſtato anche da molti Medici giuditioſi ordinato;e nella Decottione de gli Aromati per le Pillole Elefangine(come à ſuo luogo diremo) per ordinario queſta regola oſſeruiamo .

Ma non perciò comandiamo , che tutti i decotti ſi facciano in queſto vltimo modo, coſi come già mai ne' ſopradetti : & accioche ſappia lo Spetiale, quando conuiene ciaſcuno di queſti Vaſi,diremo , che ne' decotti de gli Aromati,e delle coſe odorate,e ſpiritoſe; perche la parte ſottile, e migliore facilmente ſuapora , deſſi raccogliere con la diſtillattione, e non laſciarla perdere,& il modo di diſtillare s'inſegnerà à ſuo luogo .

Ma nelle Decottioni delle coſe aſtringenti,ſalſe,vntuoſe,inſipide,e ſenza odore,perche non aſcende nel principio,ſe non parte acquoſa, debile,& inutile,non accade raccoglierla,e baſterà fare la Decottione ò nello ſtagnato, ò in vna pignatta ſcouerta,vedendo chiaramente,che nel cuocere la Carne, l'acqua,che ſi attacca al coperchio,è inſipida,e di niun valore, & il ſimile ſi farà,quando non ſi ricerca il liquore della Decottione; ma ſolo la ſoſtanza della materia cotta .

Figura Terza.

Sappia anco lo Spetiale,che ne' decotti il Mele, il Zucchero, & altre coſe viſcoſe,e craſſe ritengono le parti ſottili, ſpiritoſe, e buone ; perloche nel cuocere non eſſala coſi la parte buona ; però all'hora ſenza far tanta di li-

genza si può fare il decotto nel vaso di bocca larga, detto Stagnato, notato, con le lettere A, B, C, nella Figura terza, e così gli Sciroppi, e simili far si denno.

Ma il vaso couerto sopradetto sarà vtile, quando si richiede lunga cottura, perche non esala se non poco liquore.

Et per le decottioni di poca quantità, si potranno adoprare i Vasi, D, E, nella stessa Figura notati.

Del Bagno Maria.

DEue anco sapere lo Spetiale, che per fare molte decottioni è necessario il Bagno Maria, il quale Galeno, e gli altri Antichi diceuano *in duplici Vase*, ò vero *in Diplomate*; fassi questo, mettendo il vetro, ò altro vaso, che contiene la materia da cuocersi in vn'altro vaso poco più grande, che contenga acqua calda, come si vede alla lettera A, della Figura seconda, che tanto per questo effetto, quanto per la digestione si può adoprare.

Olij. Così Mesue fà cuocere in vaso doppio l'Olio Rosato, il Violato, l'Olio di Nimphea, di Camomilla, di Cotogni, di Papauero, di Mortella, d'Aneto, di Pomi di Mandragora, di Ruta, l'Irino, e'l Masticino. Et il nostro Discepolo in questo modo farà cuocere tutti gli altri Olij, e principalmente gli odorati, accioche non friggano, e si abbrucino le cose decotte, perloche perdano il proprio odore, e facciano qualche altro cattiuo acquisto.

E non solo gli Olij, ma molte altre cose si denno far cuocere in Bagno Maria, così Galeno racconta, che Hera, Medico eccellente, faceua cuocere il Diacodio, accioche non pigliasse di fumo, così anche scriue, che Critone, & Andromaco vsauano far cuocere in Vaso doppio l'Arteriache, cioè medicamenti vtili all'arteria, & al petto.

Di più dice, che Asclepiade, e Democrate il simile faceuano nelle cotture di alcuni Vnguenti; & lo stesso Galeno nel comporre la Teriaca, faceua liquefare la Trementina, la Storace, e'l Galbano in vaso doppio. Conchiudiamo dunque, che lo Spetiale deue fare in Bagno Maria molte decottioni non solo de gli Olij, e de gli Vnguenti; ma anche de gli Sciroppi, e principalmente de' Pettorali, e de' Lohochi, accioche non vadano à pericolo di pigliare di fumo, e di abbruciato per causa del fuoco violento, essendoche il fumo è nimico al petto; E del Bagno Maria ci riserbiamo à parlare più diffusamente nell'Arte Distillatoria.

Del Calore, e delle sue differenze.

LA Terza cosa, che nel fare i decotti habbiamo detto, che si deue considerare è il Calore; e perche questo hor è forte, & hora più, e meno debole, per dichiararlo meglio, in quattro gradi lo distingueremo.

Il primo grado di calor, è debole, e così chiamiamo quello, il quale al tatto è debole, e tepido, e non nuoce alla mano, e per imitarlo, basta il calore del Sole, ò del Letame, ò del Bagno vaporoso, ò di simili; e serue questo grado per digestioni, per circulationi, per preparationi, per coliquationi, per esalationi, & alcune volte anche per distillationi.

Il secondo grado, è più gagliardo, e con la mano non si può soffrire il calore, e per ottenerlo, ci seruiamo del Bagno Maria, del Bagno secco, delle Ceneri, dell'Arena, del Sale, e della Limatura del Ferro: ma dessi talmente regolare il Calore, che non faccia alzare il bollore.

Il terzo grado, è molto più grande, per mezo del quale la materia bolle, e si può in trè gradi partire: faraſſi il primo per mezo della Cenere, ò dell'Arena, ò del Sale, ò della Limatura del Ferro, ò de' simili; ò pure del Bagno Maria bollente. Il secondo, di calore vn poco più valido, assegnamo al fuoco scouerto, e'l terzo allo stesso, ma con più fuoco.

Il quarto grado, del fuoco è fortissimo, & à questo si peruiene col fuoco del Reuerbero, di suppressione, che abbrucci, inceneriſca, e calcini; e finalmente del fusorio, che fonde, e vitrifica le materie abbruciate. Noi per le decottioni ordinarie, ci seruiremo del secondo, e del terzo grado del calore, secondo richiede la materia, che si mette à cuocere; rimettendo al saggio Spetiale il seruirsi del poco più, e del poco meno calore.

Dell'humore, che richiede la Decottione.

LA materia liquida, & humida, che serue per la cottura, ò è grassa, ò è acquosa; quando si fà con materia grassa, ontuosa, & oliosa, come con Olio, con Butiro, con grassi diuersi, si chiama propriamente *Friggere*, come si frigge il Pesce, e simili, e cosi Mesue nella Triphera Persica fà friggere nell'Olio delle Mandorle dolci i Mirabolani.

Ma decottione si dice comunemente quella cottura, che si fà cõ *Abbondanza d'humore acquoso*, sotto'l quale non solo s'intende l'Acqua semplice, l'Acqua Marina, e quella de' Bagni; ma anche'l Vino, l'Aceto, la Liſciua, le Acque stillate, il Siero, e tutti i Sughi liquidi. Hor circa questo humido liquore lo Spetiale deue considerare due cose, la *Qualità*, e la *Quantità*.

L'eleggere, *La qualità dell'humore*, per la decottione tocca al Medico, ma lo Spetiale deue cercare d'eleggere in suo genere la materia, dal Medico proposta, che sia eccellentissima, come Acqua purissima, Vino ottimo, Aceto forte, Latte fresco, Siero ben purificato, Decotto ben fatto, e cosi dell'altre cose.

Circa la *Quantità*, che alle volte è posta dal Medico, & alle volte si lascia al giuditio dello Spetiale: se è posta nella ricetta, lo Spetiale non la deue alterare; ma farla secondo la mente dell'Autore, perche Mesue alle volte fà bollire in molta acqua poca robba; altre volte molta robba in poca acqua, come nello Sciroppo della Fumaria minore fà bollire ʒ. v. d'Ingredienti con lib. vij. d'Acqua; e nello Sciroppo di Regolitia in ℥. viij. ÷ mette lib. 4 d'Acqua; e nell'Ossimele de' Radici, ℥. vij. di robbe fa cuocere in lib. 10. d'Aceto, & in xx. d'Acqua.

Quãtità varia dell'acqua de' decotti.

E per contrario nel decotto del Capeluenere, in ʒ. x. di esso, mette lib. iij. d'Acqua, e nel decotto dell'Epitimo, & in quello de' Mirabolani, in ʒ. viij. di essi, mette lib. iij. di Siero; e nel Diasatirio per la Decottione, ordina tanto Latte, quanto possa per due sole dita l'altre robbe soprauanzare; Hor perche si deue dire, che Mesue habbia fatto questo con buonissima raggione, e secondo la natura de gl'Ingredienti, lo Spetiale, che non sà l'intentione

dell'Au-

dell'Autore, non deue nè aggiungere, nè leuare cosa veruna.

Ma, se l'Autore non hà determinato la quantità dell'humore, e l'hà rimessa al giuditio dello Spetiale; all'hora deue considerare la natura della materia, che si hà da far cuocere, e la forma futura; cioè, se l'intentione del Medico è, che si riduca in forma liquida assai, ò in forma di Sciroppo, ò in forma solida di Lattouaro, perche la forma solida richiede meno humore, & la liquida più, ei potrà dalla forma tale regolarsi nel pigliare la quantità dell'humore; e la materia da cuocersi, se è di natura, che richiede gran cottura, vorrà più acqua; ma, se presto si cuoce, poco liquore prenderassi.

Poco humore.

Alle volte in pochissima quantità d'humore si fanno cuocere alcune cose, e questo liquore ò è proprio, ò aggiũto: *Nell'humor* proprio si fanno cuocere gli Spinaci, i Rumici, le Biete &c. Nell'humore aggiunto le Radici dell'Elleboro, infilzate ne' Pomi, la Scammonea nel Cotogno &c. E questo Mesue chiama Decottioni per Lessatione, se bẽ si fãno ĩ pochissimo liquore.

Errore d'alcuni.

Ma, volendo dare vna Regola circa la quantità del liquore, che ne' decotti richiederassi, dirò prima, che non si deue credere à coloro, che dicono douersi mettere tanta acqua, quanto sia sufficiente à cuoprire ogni cosa, e che se all'hora vien meno, se ne debbia aggiungere dell'altra, fin che la materia sia conuenientemente cotta; perche questo si potrebbe concedere, quando si desidera solo la sustanza della cosa cotta, non già l'liquore: ma, quando si ricerca il decotto liquido, perche non si riguarda alla materia, questa regola osseruar non si deue. Altri per lib. 1. di Semi, e di Radici, hanno posto lib. 4. d'acqua, e per Manipoli 2. di Herbe secche lib. 2. d'acqua; e per l'Herbe verdi lib. 1. d'acqua; perloche si può dire, che costoro non hanno ben considerato la natura di tutte le cose, che si denno far cuocere, nè meno i gradi della Cottura.

Ma noi, hauendo distinta la Decottione in quattro ordini, cioè nella Cottura leggiera, nella mediocre, nella forte, e nella fortissima; secondo questi ordini diffiniremo la quantità dell'acqua necessaria.

Quantità dell' acqua per le decottioni.

Quelle cose adunque, che vogliono *Cottura fortissima*, e però denno far dimora lungo tempo su'l fuoco, hanno di bisogno di molta acqua; le quali sono (come habbiamo detto,) i Legni, le Radici dure, e le loro Scorze, & alcuni Semi: à questi noi daremo lib. xij. d'acqua per libra, e più ancora. Onde leggesi nell'Antidotario Romano, per l'acqua d'Orzo, secondo Mesue, d'Orzo lib. ÷ d'acqua lib. x. e secondo Galeno, & Auicenna, per Orzo lib. ÷ d'acqua lib. vij. ÷ Ma, secondo Hippocrate, per Orzo lib. ÷ d'acqua lib. xij. Onde potrà anco l'ottimo Spetiale variare questa dosa, secondo il suo giuditio vn poco più, ò meno, vedendo le materie vn poco più tenere, e molli in vna volta, che in vn'altra non le vede.

L'altre materie, che vogliono *Cottura forte*, le quali habbiamo detto essere gli Stipiti, le Radici tenere, e le loro scorze; perche elleno anco denno stare al fuoco lungo tempo, e desiderano assai acqua, però noi per ogni lib. metteremo lib. ix. d'acqua.

La *Cottura mediocre*, secondo la nostra regola, richiede per ogni libra d'ingredienti lib. 6. d'acqua, ò poco più, ò meno secondo che'l buon giuditio dello Spetiale giudicherà, e tale la richiedono, come di sopra habbiamo detto, i Frutti, i Semi, e l'Herbe.

Et alla *Decottione leggiera*, la quale conuiene, come si è detto, a' i Fiori, a gli Aromati, & à simili materie di sottilissima essenza, daremo solo libre iij. d'acqua per ciascheduna libra di materia, perche leggiermente s'hanno a far cuocere, e l'acqua ò poco, ò niente si lascierà consumarsi.

Del termine della Cottura.

LA quinta cosa, c'habbiamo al nostro Discepolo proposta, all'hora che vorrà far vn diligente decotto, è il termine, e fine della Cottura; e del bollimento. Hor questo termine della Cottura da gli Autori si determina variamente; noi considereremo trè capi, il Bollimento, il Liquore, e la Sostãza, che viene à cuocersi.

Il Bollimento, che lo Spetiale deue considerare, consiste circa la *Qualità*, e'l *Numero*; nella Decottione fortissima deue procurare, che le materie sempre bollano: ma nella leggiera, trouãdo scritto, che bollano *vnica Ebullitione*; ò due, ò sei, ò diece, e più. Sappia, che per quella parola, *Ebullitione*, s'intende, quando la Decottione alza il bollore, e vengono i Semplici al sommo del Vaso vna volta, e due ebullitioni, quando vengono due volte, e cosi dell'altre.

Ebullitione che sia.

Circa'l *Liquore* sogliono scriuere i Medici, che si faccia la Cottura *ad Medietatem*, cioè, che rimanga la metà del peso, e quantità dell'acqua posta. E questo è chiaro; ma alle volte si troua scritto, che si faccia la Decottione *ad tertiam, & quartam partem*, ò alla sesta, ò alla decima, & all'hora si dubita, se l'Autore vuole, che rimanga solo la terza, ò la quarta parte, ò vero, che si consumi solo la terza, ò la quarta parte? Galeno, e Mesue intendono, che si consumi la terza, ò la quarta parte, e spesso lo spiegano chiaramente. Ma Plinio, per la Cottura *ad tertiam partem* della Sapa nel lib. 14. cap. 9. e nel lib. 23. cap. 2. intende, che rimanga solo la terza parte, e se ne consumino due, il che dichiarò bene Mesue, nelle Pillole Alefangine, doue scriue, che'l decotto si deue far bollire sino alla consumatione de due terzi.

Termine della consumatione.

E noi, volendo dare vna regola certa intorno a questa consumatione, diremo (quando però l'Autore non la diffinisca) che nella *Cottura fortissima*, e di quelle cose, che richiedono fortissima Decottione, il fine della Cottura debbia essere, quando sono consumate due terze parti, e rimanga vna sola terza parte, cioè, di ciascuna libra, rimangano ʒ. iiij. ò poco più, ò meno.

Regole della consumatione dell'acqua.

Ma nella Cottura, c'habbiamo chiamata *Forte*, è conueniente, che la Decottione si faccia insino, che rimanga la metà.

E nella Cottura, c'habbiamo *Mediocre* appellata, giudichiamo essere sufficiente l'essalatione della sola terza parte, cioè, che ne rimangano due, come di lib. 1. restino ʒ. viij.

La *Cottura leggiera* sopporta poco bollimento, e poca consumatione; nulladimeno alle volte si può concedere la consumatione della quinta, ò della sesta parte, cioè ʒ. ij. per libra, ò più, ò meno, se lo giudicherà conueniente l'esperto Artefice.

Resta hora a considerarsi *la Materia decotta*, la quale, come che è varia, cosi anche variano i segni della sua Cottura: le Radici tenere, e' Frutti freschi, e molli, all'hora si diranno cotti, quando saranno inteneriti, & am-

Segni delle cose cotte.

molliti

molliti di modo, che si possano pestare, e passare per lo Setaccio.

Animali. I capi del Papauero, Galeno ordinò, che si facessero cuocere finche erano teneri, e disfatti: così anche i capi delle Rane per l'Olio delle Rane, le Volpi per l'Olio Volpino, le Vipere per l'Olio Viperino, denno essere decotte finche siano rilassate, e disfatte: ma per li Trochisci basta, che la Carne si distacchi facilmente dalle Spine.

Semi. L'Orzo, il seme del Lino, del Fieno Greco &c. all'hora si diranno cotti, quando saranno crepati.

Alcuni altri Semi, come de gli Anisi, del Coriandro, e del Cimino si stimano cotti all'hora, che inteneriti ci si scuoprono, & l'Herbe quando sono infieuolite.

Frutti. I Frutti forastieri duri, e secchi, come i Mirabolani, all'hora, che si scorgono ammolliti.

I Legni, le Radici, e le Scorze secche chiameremo a sufficienza decotte, quando haueranno, doppò lunga Cottura, deposto nel liquore tutto il loro sapore, e colore, e resteranno scolorite, & insipide.

De' segni poi della Cottura de' Sciroppi, e d egli altri compositi, al suo luogo ne diuiseremo.

E lascieremo di discorrere de gli effetti, e dell'vtilità della Decottione, essendo ciò più al Medico, che allo Spetiale appartenente.

Delle Attioni conseguenti la Decottione. Capitolo XIV.

QVANDO si fà la Decottione ben ordinata, bisogna ancora fare la Spumatione, la Decantatione, la Colatura, & la Chiarificatione; perloche, essendo queste cose conseguenti, e congiunte con la Decottione, si è da Noi stimato necessario, immediatamente in questo Capitolo, e distintamente il trattarne.

Della Spumatione.

MEntre si fà la Decottione, per separare, e raccogliere la virtù della cosa decotta, si mischia ancora col decotto la parte sordida, e feciola, la quale, non essendo leuata, ò discende al fondo del Vaso, ò restando col decotto vnita; feccioso, impuro, oscuro, e brutto lo rende: onde al buono Spetiale, che vuol fare vn bel decotto, ò sciroppo chiaro, puro, e trasparente, sarà necessario leuarne tutta la spuma, e questa separatione si chiama *Spumatione*; e si deue fare, mentre il decotto bolle; e lascieremo a' Medici, & a' Filosofi il discorrere dell'Essenza della Spuma, la quale volle Galeno, che fosse vna mistura della parte spiritosa con l'humida, e di materia lenta, e tenace, ripiena di flato, variamente commossa dal calore; & in vero è certo, che'l moto, e'l calore sono cause generanti, la Spuma; essendo che, niuna

Spuma.

cosa

cosa fredda, e ripoſata, rendere ſpuma ſi vede.

Hora'l noſtro Spetiale, ſapendo, che la Spumatione è vna purificatione, e ſeparatione delle parti eſtranee, che ſi fà, non ſolo ne' Decotti, e ne' Sughi eſpreſſi, ma anche nel Zucchero, e nel Mele impuri, e giornalmẽte da' Cuochi nella leſſatione della Carne; la deue attentamente fare: & accioche la poſſa fare con diligenza, trè vtiliſſime regole gli daremo. La prima circa la *Quantità* del liquore, che ſi brama per la Spumatione. La ſeconda circa la *Qualità* delle materie, che ſi poſſono aggiungere, per far più felicemente la Spumatione, è La terza circa il *Modo, e gl'iſtrumenti*, a ciò neceſſarij.

Opinione d' Albuchaſi circa la quãtità del liquore.

Circa la prima regola Albuchaſi nel libro chiamato del Seruidore, volendo ſpumare il Mele, per ciaſcheduna libra di eſſo, mette libre diece d'acqua, e continuamente leua la Spuma, e doppò conſumata la detta acqua, ne mette altre libre cinque, & eſſendo anche queſte conſumate, ne aggiunge altre cinque: il qual modo non ci piace, perche ò tutto ſuaniſce, e ſi muta nella Spuma, ò vero ſi abbrucia, ancorche vi ſia molta acqua. La vera regola è, che per libre vna di Mele impuro, ſi mettano libre trè d'acqua; ma, ſe'l Mele è migliore, vi ſi mettano due libre ſole, & eſſendo Mele buono, baſta parte eguale d'acqua, & alle volte quando è il Mele perfettiſſimo, (come è quello delle Spagne) ò di non eſſere ſpumato, ò di molta poca Spumatione hauerà di biſogno. E ſappia il noſtro Diſcepolo, che per lo più è neceſſaria la ſpumatione del Mele, a cauſa che porta ſeco parte della Cera, e'l più delle volte i reſidui di que' primi faui, che fanno l'Api, col liquore de gli Olmi amareggiando que' luoghi, per difendere il lor Mele dalle rapine de' Vermi, e d'altri animali, che veniſſero per furarglielo; la onde non purificandoſi con la ſpumatione, riterrebbe parte di quella amarezza de gli eſcrementi dell'Api, e dell'altre feccie impure.

Regola bona.

Neceſſità dello Spumare.

La ſpumatione del Zucchero faraſſi come quella del Mele, che ſe ſarà impuriſſimo, e negro, richiederà libre trè d'acqua per libra; ma nel Zucchero buono baſta parte eguale, e'l Zucchero fino non hà di biſogno di purificatione alcuna.

I Decotti, e' ſughi ſi ſpumano da per ſe ſoli, e ſenza altra aggiunta; ma riceuendo Zucchero, ò Mele, ſi ſpumeranno inſieme: coſi anche i Sciroppi, auuertendo, che i ſughi de' Fiori, per farne Sciroppi, non ſi ſpumano, come i ſughi delle Roſe, delle Viole, e de' ſimili; nè meno i ſughi Acetoſi, come del Cedro, de' Meligranati, e de' ſimili; ma congiunti col Zucchero, purificar ſi denno.

La ſeconda regola è, che nello ſpumare alle volte la Spuma facilmente, nel bollire, aſcende, come nella Cottura della Carne ſi ſcorge, e come oſſeruiamo noi nel bollimento de' Sughi, e de' Decotti dell'herbe: ma altre volte è di biſogno aiutare la generatione della ſpuma, e per far ſeparare le parti feccioſe dal Decotto, ſe ci ſuole aggiungere alcuna materia: onde alle volte vi ſi aggiũgono coſe acetoſe, lequali hanno virtù di attenuare, però fanno ſeparare le parti groſſe dalle tenui, & à queſto ſeruono l'Aceto, il ſugo de' Limoni, e de gli Aranci, co' quali principalmente ſi purifica il Siero: alle volte anco ci ſeruiamo dell'Acquauita.

Aggiunta di coſe acetoſe.

Il più comune vſo de gli Spetiali per la Spumatione, è il ſeruirſi della

Chiara dell'Vouo.

chiara dell'Vouo, ò vero di tutto esso Vouo, la cui quantità determinaremo dall'imperfettione della cosa dà spumarsi; così in lib. vna di Mele basta vn Vouo: ma essendo assai lordo, se ce ne possono mettere due, e più, secondo che lo Spetiale giudicherà necessario, & alle volte in lib. due basta vna chiara. Noi vsiamo anche la chiara dell'Vouo nel purificare il Siero; perche cõ essa diuiene chiarissimo, come acqua; cosa à pochi nota.

Siero.

Modo di spumare.

Circa la terza regola, diremo, che alcuni pigliano la chiara dell'Vouo, ò tutto l'Vouo rotto con le scorze, e con vn poco d'acqua lo dibattono bene dentro'l vaso determinato, che tutto sia spuma, poi vi aggiungono tutta la materia, e'l liquore, che si hà da far cuocere, e spumare, mentre è ogni cosa fredda, e di nuouo meschiano, e dibattono benissimo ogni cosa: indi posto il vaso à bollire sul fuoco, mentre bolle, e mãda la spuma grossa alla superficie, e resta à galla, con la Mestola di ferro stagnata, e forata (accioche con la spuma non si getti via l'humore in che si cuoce) diligentemẽte la togliono.

Altri, come Siluio, e'Francesi, aspettano, che'l Decotto bolla bene, & all'hora, che è nel sommo feruore, vi aggiungono la chiara dell'Vouo, che, ben dibattuta, sia tutta ridotta in spuma, e facendosi ella negra, la leuano, & aggiungono altra spuma d'Vouo, e tante volte ciò fanno, finche la chiara resti pura, e bella.

Alcuni hauendo messa la chiara da principio nel Decotto, lo lasciano bẽ bollire, e senza leuar la spuma con la Mestola, per minor fatica, lo colano per la stamigna, ò simile, e così separata la spuma, e le parti fecciose, danno fine alla Cottura.

Nota.

E si deue auuertire nello spumare il Zucchero (accioche con la spuma nõ si leui assai sostanza di esso,) che bisogna hauere vna scopetta, e di quando in quando cõ quella spruzzar dell'acqua fresca sopra la spuma del Vaso, che così si reprime il gran feruore, e bollimento, si eccita più spuma, e quella sostãza del Zucchero, ch'era cõ la spuma, si liquefà, e discẽde separata da essa.

Deue anco auuertire lo Spetiale, che la spuma non si abbrucci; il che accade, quãdo'l fuoco nõ ferisce il mezo del Vaso, ma solo l'estremità, doue la chiara si attãcca, e si abbruccia; onde nõ ne può seguire buona spumatione.

Il fine della Spumatione, secondo alcuni, è per lo spatio di due hore in circa, ma secondo altri, fin che'l Decotto è à giusto termine ridotto; & altri vogliono, che sia finche non fà più spuma, ò come di sopra habbiamo detto, con la chiara dell'Vouo la spuma resti chiara, bianca, e pura.

E si ricordi, che, se'l Decotto deue hauere consistenza liquida, si deue più spumare, ma se hà d'hauere forma più soda di Lohoch ò di Lattouaro, poco accaderà spumarlo.

Auuertimẽto.

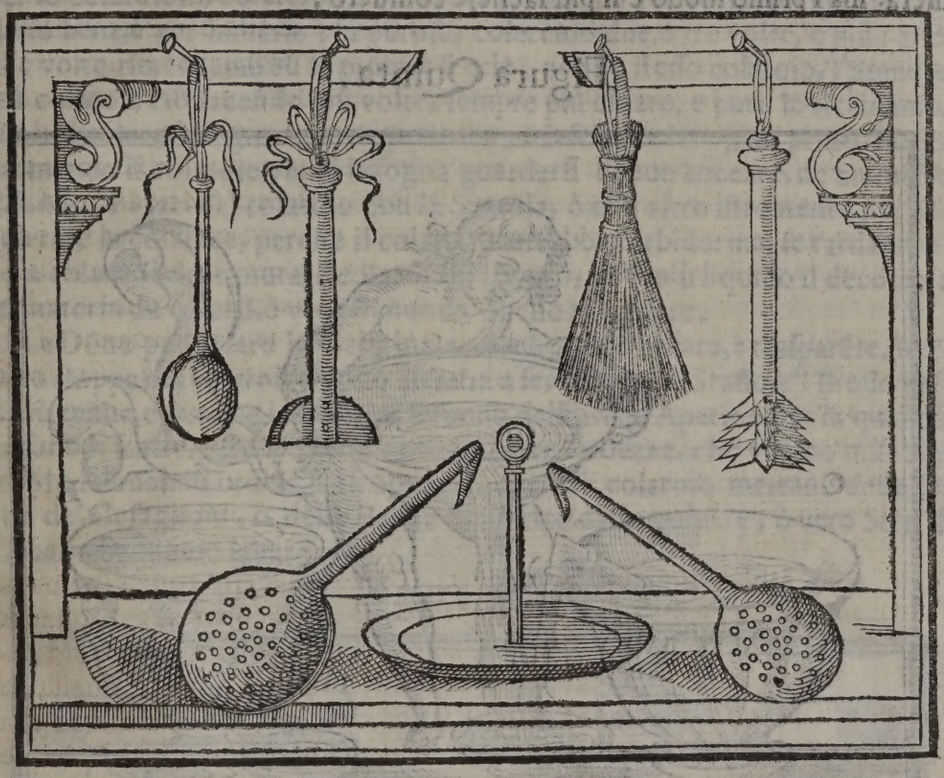
Sopra tutto auuerta lo Spetiale, quando fà alcuni Sciroppi di sughi, ò Decotti, che vogliono breue cottura, di non aspettare à purificare, & à spumare il Mele, ò'l Zucchero con essi: perche, auantiche sia spumato, e purificato bene il Mele, il Decotto verrebbe à perdere la virtù; ma pigli il Mele, ò'l Zucchero puro, ò vero lo spumi, e purifichi prima, poi gli aggiunga i Decotti, ò i sughi conuenienti, accioche non patiscano eccessiua cottura.

Istrumenti.

Per far la Spumatione è attissimo il Vaso stagnato di bocca larga, ò vn Tegame vitriato, ò pure vn Lauezzo di pietra di Como; e p dibattere, e cõmouere bene la chiara, accioche diuẽga spumosa, adopriamo vna cucchiara, ò

Mestola di legno, ò vero vn' istrumento di Legno con alcuni pezzetti di Legni nell'estremità, da molti Spetiali oprato; ma basta vna Scopetta d'Erica, in Roma detta Scopa di Vinchi, & in Napoli Scopa di Roma, come si vede nella seguente Figura quarta.

Figura Quarta.



Nella purificatione del Zucchero oltre a' detti Vasi, e Caldare, adopriamo noi vn'istrumento nel fondo della Caldara, nel quale risiedere suole la parte arenosa, terrestre, e graue, della forma, che si vede in detta Figura nel mezzo delle Cucchiare; e fatta la Spumatione, si solleua, e trouasi pieno di Feccia, d'Arena, e di Terra.

Della Decantatione.

LA Decantatione, è *separatione del liquore superiore puro, dall'inferiore feccioso*, e si fà, Votando il decotto con inclinare il Vaso in vn canto; ma prima si deue lasciar raffreddare, e far residenza alquanto il decotto, e che si faccia vn poco chiaro, & all'hora si separerà diligentemente la parte superiore più chiara, e più pura, come si vede nella Figura quinta.

Si può far anche la Separatione del liquor chiaro dalle feccie per *Traduttione*, hauendo vn Vaso nella parte inferiore forato, nel quale, resti la Decottione fin tãto, che le feccie siano calate al fondo, e schiarito il liquore, e doppo raffreddato, aprendosi il buco, si raccoglie il decotto limpido,

che ne vien fuori, e si vede nella stessa Figura.

Il terzo modo è per vn Canaletto ritorto, per lo quale *Vi Vacui*, si può attrahere tutto il liquore chiaro, se l'Artefice sarà diligente, e si fà, mettendo il depinto canaletto nel Vaso del decotto, che hà fatto la residenza, e cò la bocca tirando à se il fiato, ne seguirà il liquore, vscendo à modo di Fontana, come è dipinto in detta Figura, e quando sarà vicino alle feccie, si fermerà: ma'l primo modo è il più facile, e consueto.

Figura Quinta.

Del Colare.

COlansi molti decotti per leuargli le parti impure, e feccioſe, e circa'l colare lo Spetiale deue hauere più auuertimenti, e prima circa la *Natura* della cosa da colarsi. Secondo intorno al *Tempo, e'l Modo* della colatura, e Terzo circa gl'*Istrumenti* in ciò consueti, & vsati.

Decotti grossi difficili à colarsi.

Prima si deue auuertire, che, se le materie, e i decotti, che denno colarsi, sono assai grossi, assai turbidi, tenaci, e viscosi, difficilmente si potranno colare, però sarà necessario fargli più correnti, e liquidi, & à quelli maggior copia d'acqua aggiungere (se non gli nuoce) ò vero colargli caldi, ò vero oprare colatori più rari.

E credo, che sia noto à ciascuno, che le materie colate per denso colatoio, e fredde, appaiono assai più tenui; ma non tutte si ponno colar fredde,

come'l

come'l Zucchero, il Mele, la Manna, la Cera &c. le quali, se non sono calde, e ben liquide, e non si passano per colatoio raro, non si ponno colare, à causa, che vẽgono dal freddo ingrossate: similmẽte la polpa della Cassia, de' Tamarindi &c. senza copioso humore nõ si possono colare per la stamigna.

Circa'l *Tempo, e'l Modo* è da osseruarsi, che, se vogliamo vn decotto, ò altro, assai chiaro, e tenue, lo coleremo freddo; ma se freddo non può passare per lo colatoio, lo coleremo tepido; ma se ne anco cosi passa, bisogna riscaldarlo bene, e per hauerlo più puro, lo coleremo due, ò tre volte, e più: anzi alle volte rimettiamo sù le proprie feccie, e nello stesso colatoio, l'humore già colato, e ciò facendo più volte, sempre più chiaro, e puro lo riceuiamo. Ma, nel colare, bisogna hauere patienza, e lasciar colare pian piano, non premendo il colatoio; anzi bisogna guardarsi di non toccare, ne muouere il fondo, e i lati del colatoio con la Spatola, ò con altro istromento per accelerare la colatura, perche il colato diuerrebbe turbido: ma, se tarda troppo a colare, si deue mutare colatoio, ò lauarlo, e far più liquido il decotto, e la materia da colarsi, ò vero di nuouo quello riscaldare.

Modo di colare.

Nota.

Le Dõne per colare la Gelatina, acciòche vẽga chiara, e trasparẽte, mettono stoppa nel colatoio, acciò attraha a se, e ritẽga il Grasso, e'l Brodo passi più tenue, e puro; e i Pastori si seruono dell'herba Aparine, per la quale passano il Latte, per separarne i peli, e l'altre lordezze, che vi sono mischiate; Ma Albuchasi ordina à gli Spetiali, che nel colatoio mettano delle foglie de' Cefaglioni, ò delle Palme ben nette dalla poluere, ò vero Sete di Cauallo benissimo lauate.

Aiuti per colare.

Figura Sesta.

Intorno

Istrumenti per colare.

Intorno à gl' istrumenti necessarij, & vsati per la colatura, si deue considerare la loro *Sostanza*, *Qualità*, *Forma*, e *Numero*.

La sostanza de' Colatori alle volte si ricerca di Feltro, ò di Lana, alle volte di Lino, ò di Canape, e spesso si vsano le Stamigne, e i Settacci fatti di Sete di Cauallo tessute; ma basta qualche volta vn vaso di Rame stagnato, ò d'Ottone, ò d'Argento, come si serbano nella nostra Spetieria, da minutissimi forami circondato, e sono designati nella Figura Sesta con le lettere B, C, e del vaso ci seruiamo per passare i decotti dell'herbe, per separare le parti grosse prima, che si passino per li colatori più densi.

Alle volte anche simili Vasetti di minor capacità, e di più picciola forma, come sono A, D, seruono per passare l'Orzate, e' simili liquori; ci seruiamo, in oltre, de Setacci, G, in Figura Settima, si per lo stesso effetto, si anche per passare le Gomme disfatte in liquore, per purificarle, come il Galbano &c.

Stamigne.

Le Stamigne si adoprano comunemente per Apozemi, per Decotti, per Sughi &c. & anche per Sciroppi chiari ordinarij: ma volendo vno Sciroppo, ò Giuleppo assai chiaro, bello, e puro, opraremo i Pāni, e Colatori di Lino, ò di Canape, ò vero di Lana, ò di Feltro, i quali rendono la materia colata tenuissima; ma, quando sono assai grossi, e densi, non potranno passare, se non per Tela rara, e vecchia, ò per Stamigna, per essere il Mele, e'l Zucchero viscosi, e tenaci.

Figura Settima

La

La qualità de' Colatori consiste nella densità, e nella rarezza, perciò si consideri, che la Tela vecchia, & vsata è più rara, la nuoua è più densa. E douendosi torcere la Tela, e spremere con forza (il che si fà quando non ci dà fastidio la torbidezza del decotto) la tela noua resiste più. E non và a pericolo di creparsi, e di frangersi; variano anche frà di loro le tele, trouandosene vna più rara dell'altra: il Feltro si suole adoprare alquanto raro, e semplice, altrimente con molta difficultà trascolarebbe per esso il liquore; i colatori di Rame variano anch'essi, come hò detto, e di capacità maggiore, e minore, e di buchi più, e meno grandi, e piccioli.

La forma de' Colatori è similmente diuersa; perche le Stamigne, & anco alle volte la tela, e i panni di Lana si sogliono collocare in vn Telaretto di Legno, iui fermandosi, appuntate in quattro punte di chiodi, & vsiamo, alle volte colatori di Vinchi, come si scorge nella Figura settima, lettera A, ò di sete di Cauallo intessute, e collocate in sottili fascie di Legno in forma circulare come si vede in detta Figura settima, lettera C,

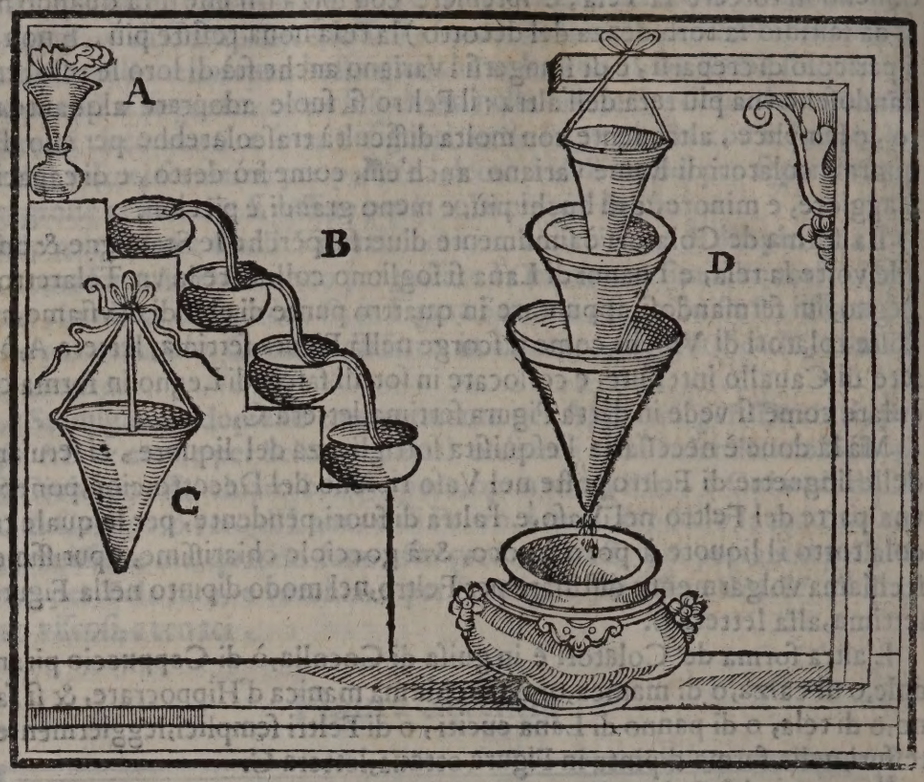
Mà là doue è necessaria l'esquisita sottigliezza del liquore, ci seruiamo delle linguette di Feltro poste nel Vaso ripieno del Decotto, cioè, ponendo vna parte del Feltro nel Vaso, e l'altra di fuori, pendente, per la quale tracola tutto il liquore à poco à poco, & à gocciole chiarissime, e purissime, e si chiama volgarmente distillare per Feltro, nel modo dipinto nella Figura settima, alla lettera B.

L'altra forma de' Colatori è in guisa di Cocolla, ò di Cappuccio piramidale, o di calza, o di manica, onde si chiama manica d'Hippocrate, & si fanno, o di tela, o di panno di Lana cuciti, o di Feltri semplici, leggiermente tessuti, nella forma dipinta in Figura ottaua, lettera C.

Il numero de' Colatori varia ancora; perche, alle volte vsiamo vn solo colatoio, alle volte due, e tre, e più, tanto nelle maniche d'Hippocrate, quãto nelle lingue di Feltro, come si scorge in Figura ottaua alle lettere, B, D, Et si deue sapere, che gli Antichi hãno adoprato tre colatori insieme, quali ci sono insegnati da Albucasi nel libro del Seruidore, dicendo, che il primo colatoio sia il minore, e di panno più raro, pieno fin'alla metà di sete di Cauallo, o di simili, accioche ritengano la feccia, e possa tracolare il liquore, benche alquanto torbido, il secondo colatoio deue essere alquanto più grande, e di panno vn poco più denso, accioche il liquore per esso passi più tenue. Et il terzo colatoio sarà il più ampio; ma di qualità più dẽsa, e stretta, accioche per esso il liquore coli tenuissimo, come si vede in detta Figura ottaua, lettera D, e nel colare, ponendo il Decotto nel primo colatoio, s'osseruino le regole dette; e volendo vn liquore sottilissimo per distillatione di lingue di Feltro, si collocheranno più Vasi in vna Scala, ò simile, di modo, che il liquore di vn Vaso coli, e stilli nell'altro, & dall'vltimo, & inferior vaso stillerà il liquore purissimo, come si vede in detta Figura ottaua, lettera B si colano anco molti liquori per carta straccia, collocando vn cartoccio dẽtro vn bicchiero di vetro, A, forato, nel fondo, e posto il liquore torbido dẽtro la carta appoggiata al bicchiero, per essa tracola puro.

Figura

Figura Ottaua.



Della Chiarificatione.

CHiarificatione chiamiamo quell'attione, per la quale vn liquore torbido si rende chiaro, e trasparente; & à farlo, ci seruiamo di cinque mezzi, cioè della *Quiete*, della *Cottura*, della *Spumatione*, della *Colatura*, e della *Mistura* di cose atte.

Con la *Quiete*, si chiariscono da per loro molti sughi, se per alcuni giorni, senza quelli mouere, si lascieranno posare, che così la parte più feccioſa, per la sua grauità, descenderà al fondo, e resterà il liquore superiore chiaro, e puro, come nel sugo della Cicorea, della Borraggine, della Fumaria, del Lupalo &c. fà anche la Natura ne' sughi la sobollitione, mediante laquale, la feccia si separa dal sugo puro, il che appariſce non solo nel Vino, e nel Mosto; ma anche nel Vino de' Meligranati, nel sugo de' Cotogni, e d'altri frutti; anzi negli Sciroppi, per la sobollitione naturale, il Zucchero s'incãdisce, e si separa dal sugho, il quale si chiariſce alquanto, e resta bello, e puro.

Sobollitione

Con la *Cottura*, anche precedente alla Quiete, si chiarificano molti sughi, e massime i sughi dell'Herbe, che si vogliono conseruare, i quali, perche, crudi, tardi si chiariſcono, è meglio fargli cuocere bene, è cõsumare alquanto, poi lasciargli raffreddare, e posare, che, per la virtù del calore, essendosi attenuato il sugo, facilmente la parte grossa si separa dalla sottile, e discen

Schiarificar sughi.

de al

de al fondo,& il ſugo diuiene chiaro;coſi Meſue nel far lo Sciroppo de'Pomi,fà cuocere il ſugo de' Pomi alla conſumatione della metà, poi vuole, che ſi laſci far reſidenza per due giorni finche il ſugo ſia chiarito, poi lo cola,o decanta,& lo fa cuocere col Zucchero,& il ſimile vuole, che ſi faccia col ſugo delle Pere,de' Cotogni,delle Perſiche, e dell'Agreſto.

Ma il ſugo dell'Agro del Cedro,per farne lo Sciroppo,Meſue lo fà cuocere alla conſumatione della terza parte, indi lo fa colare; poi vuole, che ſi laſci poſare finche ſchiariſca; finalmente fa cuocere il Zucchero col ſugo chiaro; ma queſta cottura hora non s'vſa,a cauſa, che il ſugo diuerrebbe giallo,e lo Sciroppo viſcoſo: e per hauere il ſugo del Cedro chiaro, baſta cauar dal Cedro la ſoſtanza ſugoſa,e ſenza premerla; ſi metta ſopra vn Setaccio,ſottoponendoui vn Catino, che coſi in due, ò in trè giorni calerà da ſe il ſugo chiaro: ſe bene vi ſono alcuni, che lo premono leggiermente, & altri,come il Coſteo, lo colano, e fan diſtillare per lingue di Feltro; ma come ſi faccia da noi lo Sciroppo d'agro di Cedro belliſſimo, al ſuo luogo diraſſi. Sugo di Cedro.

La Chiarificatione, che ſi fa per mezzo della *Spumatione*, è ſtata di ſopra chiaramente eſplicata.

Similmente ſi è anco detto aſſai della Chiarificatione con la *Colatura*, hor reſta ſolo, che auuertiamo il noſtro Diſcepolo, che conſideri bene le parole de' Medici,e degli Scrittori;perche,quando il Medico ſcriue *Coletur* intende, che ſi coli mediocremente, e ſi faccia la ſeparatione delle parti groſſe; ma quando ſcriue *Clarificetur*, vuole, che ſi coli eſquiſitamente, di modo,che il Decotto, o'l ſugo diuenga chiariſſimo alla viſta, limpido, traſparente,e bello. Nota.

Finalmente diremo,che con l'aggiunta, e miſtura d'alcune coſe, s'aiuta la Chiarificatione,e non ſolo con la chiara dell'Vouo,con laquale, come habbiamo detto,s'aiuta la Spumatione,ma anche i ſughi acetoſi, e l'Aceto rendono chiari i decotti, e i ſughi; anzi il Siero del Latte, detto acqua di Caſcio, con le dette coſe acetoſe, anche ſi chiarifica.

E che il Vino ſi chiarifichi con le tacchie, ò raſchiature, che cadono nel appianare i legni delle Nocchie, è notiſſimo, coſi come è renduto anche chiaro dal Zolfo,dall'Alume,dal Sale, dal Senape, e da altre ſimili coſe,con debiti modi adoperate. Vino.

Della Aromatizzatione.

ARomatizzatione ſi chiama vna *vnione col Decotto, di odore buono, grato, & aromatico*, e ſe bene s'aromatizzano anche i Lattouari, e gli altri Medicamenti, nulladimeno, per eſſere aſſai ſoliti d'aromatizzarſi i Decotti, gli Apozzemi,i Giuleppi,i Sciroppi,e l'altre coſe liquide, ne trattaremo qui breuemente, come coſa appartenente alla Decottione.

Quando dunque il Medico ſcriue,*Aromatizzetur*,qualche medicamento, ſappia lo Spetiale,che intende,che ſe gli dia qualche buon'odore,& in particolare l'odore del ſemplice ordinato; non però vuole,che ſe ci metta tutta la ſoſtanza dell'Aroma.

Hora, perche negl' Infermi ſono molte parti principali deboli, come lo

Stomaco, per lo quale hanno in nausea i medicamenti, ò il Capo, ò il Fegato &c. il Medico, hauendo intentione di confortare quelle parti con qualche odore grato, & appropriato fa aromatizzare, e rendere odorato il medicamento, per farlo più grato all'Infermo, e più vtile alla Natura; così per confortare, gli spiriti Animali ordina l'aromatizzatione con Muschio, con Ambra, con Garofani &c. per il cuore, e per la facultà Vitale, con le Scorze del Cedro, col Legno Aloe, col Cinnamomo, col Zaffrano &c. alle volte si serue anche de' compositi, come della Gallia moscata, delle Spetie aromatiche, della conf. d'Alch. &c. così anche, riguardando alla virtù naturale, per lo stomaco, elegge la Noce moscata, la Mace, il Calamo aromatico, il Gengiouo, la Mastice &c. per il Fegato, i Sandali, le Rose, la Spica, la Cãfora &c. per l'Vtero il Muschio, l'Ambra, il Zibetto &c. E in fine l'elettione delle cose aromatiche tocca al Medico, & allo Spetiale l'operatione.

Aromatizzatione cõforta il corpo.

Il modo d'aromatizzare sarà, mettendosi l'Aroma, o le Spetie *grosso modo* peste in vn pãno raro di tela, e fattone vn nodo, ò pipatella ben ligata, si sospenda nel Decotto, ma nel fine però della cottura; non potendo le cose odorate (come si è detto) soffrire gran cottura, e spesso si prema, accioche il Decotto, ò liquore ne pigli l'odore soaue, e resti la sostanza inualida nel Pannolino.

Alle volte si mette la pipatella, pendente con le spetie, nel vaso, che di continuo tiene lo Sciroppo.

Altre volte mettiamo nel fondo del colatoio l'Aroma, che si richiede; come nel fare il Vino Hippocratico, si mette la Cannella, grossamente pesta nel fõdo della manica d'Hippocrate, acciochè il Vino pigli solo l'odore.

Vino Hippocratico.

E si aromatizza il Latte con l'odore delle Rose, ò delle Viole, mischiandole col Latte, & poi col Quaglio, lasciandolo apprendere; indi se mette in vna pezza di Lino, e sospendendola, per essa tracola il Siero aromatizzato co' sopradetti fiori.

Siero.

Alcune volte mettiamo anche la sostanza dell'Aroma, e questo è di raro, come del Muschio dell'Ambra &c.

Sogliamo molte volte aromatizzare anche i Sciroppi, e le Medicine con acque distillate odorose di Cannella, ò di Citrangolo &c.

I Pisti, che son quelli che si chiamano Torte in Napoli, e l'Orzate, s'aromatizzano con acqua di Rose.

I Sorsichi, e l'altre viuande con acque odorate cordiali anche s'aromatizzano.

E *la Dosa* commettesi al giuditio del Medico, secondo il gusto, & vsanza dell'Infermo, e conforme il valore, & acutezza dell'Aroma; mà per vn'abbozzamento possiamo dire, che in libra vna di Decotto, si possono mettere ʒ. ij. di Cannella, ò di Sandali, e poco più, ò meno.

E ne' Sciroppi, ò nelle Medicine, per ʒ. vj. metteremo ʒ. ij. più, ò meno d'acqua di Cannella, ò d'Aranci.

Del Friggère. Capitolo XV.

HABBIAMO di sopra fatto mentione del Friggere con copioso humore grasso, & olioso, come spetie della Lessatione. Hora prima, che passiamo dalla Decottione, che è cottura humida, alla cottura secca, detta Assatione, bisogna trattare del Friggere in pochissimo humore, parendo attione mezzana fra l'humido, e fra'l secco.

Istrumento per friggere

Fassi questa operatione in vna Padella, o Sartagine, o Tegame di terra ben cotta, largo di bocca, e ben riscaldato su'l fuoco, mettendo in quelli la materia solamente humida, e bagnata, ouero vnta: e di continuo si moverà con vna cucchiara, accioche si frigga bene, & non s'abbruci, seguitando ciò, fin che l'humore parerà risoluto.

La materia da friggere si mette sola nella Padella, e basta, che sia humida, e prima stata infusa, in humore, ò acquoso, ò olioso; così Galeno, e Mesue insegnano à friggere il Cimino prima macerato per ventiquattr'hore nell'Aceto; così anche si friggono i semi del Coriandro. E Mesue nel primo Lattouaro, per lo stomaco, insegna a friggere i Mirabolani nel sugo de' Cotogni, poi a friggere tutti gl'ingredienti, i Semi, i Frutti &c. prima nel Vino odorato, e dopoi nel sugo de' Cotogni, o di Bacche di Mortella; e nell'altro Lattouaro per lo stomaco, fà friggere i semi delle Rose, della Acetosella, della Piantagine &c. in sugo di Agresto, di Mortella, & in Aceto.

Molte cose si friggono in liquori grassi, in Olio, in Butiro &c. come i Mirabolani nell'Olio Rosato, o nel Butiro, alle volte nell'Olio di Mandorle dolci, così anche le Bacche di Mortella, o le Galle in cinque, o in sei parti diuise, e macerate per vn'hora in qualche olio astringente, si friggono per far fermare i Capelli, che cadono.

Nota.

Deue quì auuertire lo Spetiale di non friggere le cose meno di quel, che si conuiene, accioche non restino crude, ne tanto, che s'abbrucino, e rimangano priue d'ogni virtù, e consideri, che quelle materie, le quali vogliono poca decottione, troppo friggere non si denno.

Dell'Assatione. Capitolo XVI.

L'Altra spetie della Cottura, si fà senza aggiunta d'humore estraneo; anzi più tosto si cerca con essa leuare l'humido interno proprio, e naturale della cosa, che si fà cuocere; onde giustamente si dice Cottura secca; e perche, hor è più, & hor è meno intensa, e gagliarda, però commodamente la diuideremo, e sotto essa porremo tutte l'altre operationi del fuoco nel numero quaternario, come anche nell'altre attioni habbiamo fatto.

Ordine da osseruarsi.

La prima spetie, che si fà con meno calore, da' Latini dicesi propriamente *Assare*, e da noi *Arrostire*. La seconda spetie fatta con maggior calore, e con più tempo, si dice, volgarmente, *Abbruscare*, *Brustolare*, *Abbronzare*, *Vs-*

Spetie d'Assatione.

tulare,& in Latino *Torrefacere*.La terza ſpetie aſſai più intenſa,e vehemente chiamiamo *Ardere,et Abbruciare*,& i Latini:*Vrere,et Comburere* dicono.E finalmente la quarta ſpetie, quando,per l'eſtrema attione del fuoco, le materie hanno perſa la forma precedente: ne' Vegetabili, ſi appella *Inceneri re;* nelle Pietre, ne' Minerali, e nelle Conchiglie, ſi dice *Calcinare*. Hor di ciaſcuna di queſte ſpetie,per inſtruttione del noſtro Diſcepolo,diſtintamẽte raggionaremo.

Dell' Arroſtire.

Deſcrittione

LA prima ſpetie d'Aſſatione, che noi chiamiamo Arroſtire,ſi fà,*cuocendoſi qualche materia ſugoſa col proprio humore*, come ſi fanno cuocere i Pomi, le Cipolle,l'Agli,le Caſtagne,e ſimili ſotto le bracie,e ceneri calde,ò nel forno. La Carne nello ſpiedo,e'l Peſce ſopra la graticola;e queſte coſe cotte nel detto modo, chiamiamo arroſtite, ſimilmente anche la Cocozza, e la Squilla inuolte in paſta,o in creta, e cotte nel Forno,ſi dicono aſſate;& arroſtite.

Arroſtire,e leſſare in vn tempo.

Mà è da notarſi, che quando ſi fanno cuocere i Cotogni con la Scammonea dentro: e i Pomi, e i Rafani infilzati con le radici dell'Elleboro, ſi fanno due cotture in vno ſteſſo tempo, della Scammonea, e dell'Elleboro perche ſi cuocono nell'humore del Cotogno, e del Pomo, e ſi dicono da Meſue eſſer leſſate; ma'l Cotogno, e'l Pomo,perche eſſi ſi cuocono ſenza humore eſterno, e con la cottura ſi vanno ſempre ſeccando, e perdendo l'humido proprio,ſi dicono cuocerſi arroſto.

Nota.

E nell'Arroſtire auuerta lo Spetiale, che non ſi conſumi tutto l'humore, perche all'hora ſarebbe troppa cottura; perche, ſi come la Carne, & il Peſce,quando ſono tanto cotti,che non contengono più humore proprio, non ſi poſſono più dire arroſtiti, hauendo paſſato il termine dell'arroſto; ma ſouerchiamente arroſtiti, torrefatti, & abbruciati, coſi anche guardi, che, i medicamẽti,che ſi dẽno aſſare,& arroſtire,nõ paſſino i termini dell'Arroſto.

Non diciamo altro di queſta Aſſatione:perche penſiamo,che da quãto ſi è detto,il Diſcepolo poſſa venire in cognitione di ben arroſtire vn Animale (come ſpeſſo occorre)ripieno de'medicamenti per raccorne il ſugo,e'l graſſo, a diuerſe infirmità vtile, come del Cane, del Gatto, dell'Anitra, del Gallo &c.

Del Torrefare.

Deſcrittione

IL ſecondo grado dell'Aſſatione, cioè il doppio più gagliardo dell'Arroſtire,è quando *la materia aſſata reſta per troppo calore priua nella ſuperficie d'ogni humido naturale;* ſi dice Torrefatto &c.e ſi fà, o ſu'l fuoco viuo,e ſu le bracie,e carboni acceſi,ò mettendo il ſemplice in vna Sartagine, ò Padella di Ferro, ò vero Tegame di terra cotta ſu'l fuoco, ò pure ſopra vna tegola infocata,di cõtinuo meſchiando,e mouendo con vna Spatola di ferro,acciòche non s'abbruci, ma ſolo la ſuperficie ſi torrefaccia,& abbruſtoli.

Modo de torrefare.

Alcuni pigliano la Padella di Ferro,ò altro vaſo, ò di Rame, ò di Terra,e quando è ben riſcaldato,& infocato,lo leuano dal fuoco, e vi pongono ſub-

bito dentro la materia, che si hà da abbruscare, e sempre con vna Spatola di ferro la commouono, accioche non s'abbruci, finche sia bene abbronzata; ma se non serà ben torrefatta, di nuouo riscaldano la Padella, hauendo leuata la materia, poi ce la rimettono, e cosi fanno fin che sia sofficientemente la materia torrefatta; ma denno hauer ben mira di non farla abbruciare.

E in tal modo si torrefanno molte materie Medicinali, come le Radici, tra'quali il Reobarbaro tiene il primo luogo, torrefacendosi diuiso in pezzetti: e vuole Mesue, che quanto è più torrefatto, tanto sia più astringente, e meno solutiuo. Radici. Reobarbaro

L'Herbe, come la Sideritide, & la Perdiciale, che Galeno al 5 della comp. de med. in vn Dentifricio, dice, che si abbrucino per meglio poluerarle; ò in vn forno, ò in vna Pignatta, ò nel sopradetto modo torrefare si potranno. Herbe,

I Fiori, per meglio poluerizzargli, si possono torrefare prima, come sono le Rose, e'l Zaffrano, quali posti in vna carta sopra vn Mattone, ò Ferro caldi, presto si seccano, & torrefanno; onde, stropicciati con le dita, facilmente poluere diuengono. Fiori.

Si torrefanno anche i Semi per leuargli la souerchia humidità, come il seme dell'Erisimo, del Cimino, del Psillio, della Piãtaggine, dell'Altea, degli Anisi, del Lino, del Miglio, e dell'Orzo, & cosi Mesue fà torrefare il seme della Nigella, e dell'Agno casto, accioche manco tentino il capo; è nel Lohoch per li Tisici, torrefà il seme del Lino, e del Nasturzo, e in vn Lattouaro, il seme del Porro, e del Nasturzo; e per il Flusso, torrefà i semi dell'Vua, della Portulaca, del Psillio, della Piantaggine, dell'Altea, dell'Aniso, del Marrobbio &c. Semi.

Quì si deue auuertire, che i semi grandi, grossi, humidi, e glutinosi, maggior torrefattione richiedono, purche non rimangano abbruciati, e per contrario i piccioli, gli aridi, e i friabili, come degli Anisi, del Cimino, e del Nasturzo, minor torrefattione riceuono; ma i semi del Lino, e dello Psillio, perche hanno assai dell'humidità viscosa, si potranno vn poco più torrefare: però, hauendosi da torrefare più semi, si faccia la torrefattione diuisa, per la natura diuersa. Trà i Frutti, che si torrefanno, sono i Mirabolani, le Auellane, da Mesue assate nel Lohoch di Pino, e il Been, detto Glande Vnguentaria, il quale, essendo vomitorio, e solutiuo, per la torrefattione, perde le parti humide, & escrementose, e con esse la facoltà vomitoria, e resta solamente solutiuo. Si torrefanno anche le Gomme, come l'Arabica, e'l Draganto; e i Sughi condensati, che sono l'Acacia, l'Aloe, l'Oppio, e la Scammonea, si diuidono in pezzetti, e nel già detto modo si torrefanno. Mà la Scammonea, secondo il Cornacchino, si fà anche nel seguente modo. Mettesi, *grosso modo* pesta, sopra carta suga, e di sotto vi si pone vn poco di Cenere calda con poluere di Zolfo, accioche per la carta, la Scammonea riceua il fumo, col quale si torrefà, s'imbianchisce, & ottimamente si corregge. Frutti. Gomme. Sughi vecchi.

Mesue fà torrefare anche l'Amito ne' Trochisci di Terra sigillata, e di Spodio. Amito.

Oltre alle sopradette cose, torrefannosi la Seta, la Lana &c. pigliando della Seta, i follicoli nuoui auanti, che n'esca il verme, aprendoli, e cauandone fuori il verme viuo, perche, quando vi muore, concepisce il follicolo Seta.

putredine,

putredine,e piglia mal odore,& vscendo il verme viuo, & alato, si muta di modo, che la sperienza mostra,che non è Seta perfetta; e gli Autori la vogliono perfetta: si taglino poi,& si mettano i follicoli in Pignatta nuoua al forno tepido, e torrefare, finche si possano facilmente ridurre in poluere, auuertendo,che non si abbrucino,o diuengano cenere,il simile si farà della Lana lauata,e pettinata.

Animali. E gli Animali, che si sogliono torrefare sono i Cancri detti Granchi, gli Scorpioni,le Cicale, le Cantarelle &c. e si metteranno viui dentro vn vaso benissimo caldo ad abbronzarsi,auuertendo, che non s'abbrucino. Ma solo siano tanto secchi, che facilmente si riduchino in poluere, non in cenere. Così anche si farà de' Testicoli del Gallo, e de' Ceruelli de gli altri animali &c.

Dell' Abbruciare.

SEguita il terzo grado,ilquale passa i termini del torrefare,e più cõsuma, & altera la materia abbruciata, ma non deue essere in tutto finita d'abbruciare,e ridotta in cenere,ò calce, ma solo,ò fatta carbone, ò molto alterata; & Arist.nel lib.4. delle Meteore, apportando la differenza frà la semplice Assatione,e l'Adustione,scrisse,che le cose,che si arrostiuano, riserbauano qualche humidità interna; mà le cose abbruciate n'erano affatto priue: però diuinamente Galeno nel lib.5.della comp.de med.locali.c.vltimo, prefisse il termine delle cose adustе, cioè quando niente di vapore, ò di fumo da esse essala,segno certo,che tutta la loro humidità si sia consumata.

Termine del bruciare.

Modo d'abbruciare. Il modo vniuersale di abbruciare i medicamenti non differisce da i sopradetti; ma solo è più vehemente, & eccessiuo. Noi alcuni modi particolari hor hora distintamente con gli essempij insegneremo. E perche si può abbruciare ogni sorte di medicamento, preso da Vegetabili, da Animali, e da Minerali, a narrare de' Vegetabili comincieremo.

Herbe abbruciate. L'Herbe adunque,che si hanno da abbruciare (come quando Gal. nel 5. lib. de' Medicamenti locali fa abbruciare il Lentisco, e la Parietaria per vn Dentifricio) sono l'Aneto,l'Abrotano,il Rosmarino,la Bieta,i Cauoli &c. & auuerta lo Spetiale,che altro è dire ℞. *Cineris Abrotani*, altro ℞. *Abrotani vsti*,perche l'abbruciato è vn grado manco,cioè fatto mezo Carbone,e non ancora in cenere ridotto.

Animali. De gli Animali abbruciati per l'vso di Medicina habbiamo molti essẽpij.

Lepre. Affogasi vn Lepre viuo, e col suo sangue, e con la sua pelle si pone dentro d'vna Pignatta di terra nuoua col suo copertoio, e si fà abbruciare in vn forno finche poluerizzare si possa, per rompere la pietra delle rene; così anche s'abbrucieranno i Ricci terrestri, e i marini, le Ranocchie, le Lumache con le loro coccie, l'Vuoua intiere &c.

Augelli. Ne dissimile è il modo d'abbruciare alcuni Augelli, come le Rondini, le Ciuette,le Piche,le Cicogne &c.quali si denno vccidere di modo, che non si perda il sangue, e spargendoui sopra vn poco di Sale,si metteranno in vn vaso di terra nuouo col copertoio ben turato con luto sapientie,quale nel 4.lib.ch'è l'Arte Distillatoria,viene descritto; ma non denno esser affatto ridotti in Cenere: similmente s'abbruciano le penne, le pelli, l'vnghia &c.

Animali velenosi.

Le Serpi, le Vipere, i Scorpioni, e i simili animali velenosi, douendosi abbruciare, si metteranno viui in vna Pignatta nuoua col suo copertoio diligentemente lutato con luto sapientię, qual copertoio habbia due ò trè buchi, ò spiragli, accioche ne possa vscire il fumo velenoso, dal quale bisogna guardarsi, accioche non offenda, come insegnò Galeno nel lib. 1. degli Antidoti, e quando non vscirà più fumo, sarà segno, che sofficientemente sarà la materia adusta. Alcuni, decapitate le Vipere, le scorticano, e leuatone la coda, e gl'interiori, lauando bene le rimanenti carni, quali in vn Tegame poi fanno in forno abbruciare, e diuenute quasi carboni, le poluerizzano, e questa, è chiamata *Poluere Serpentina mirabile*.

Vipere.

Cose Marine.

E frà le cose marine, che s'abbruciano, sono le Spugne, e l'Ossa delle Seppie, e per meglio abbruciare le Spugne, si vngono alquanto con Pece, ò con Bitume.

Minerali.

Circa l'abbruciare i Minerali, daremo i seguenti essempij; concioßa cosa che, denno essere solamente infocati, e non calcinati affatto.

Sale.

Il Sale, secondo Dioscoride, si mette al fuoco in vn Tegame di terra, e si lascia abbruciare finche sia consumata tutta l'humidità, e non faccia più strepiti, ne salti, ne scoppi, e si chiama poi *Sale decrepitato*.

Nitro.

Il Nitro è abbruciato quando non bolle, ne fa più Vescighe.

Cerussa.

La Cerussa, ò Biacca si abbrucia in Crogiuolo coperto con carboni accesi, fin che muta colore, e nome; posciache all'hora *Minio* chiameraßi.

Orpimento.

L'Orpimento si abbrucia anche in Tegame scoperto, rimenando assai, accioche non esali tutto, finche diuenga più colorito in colore di Sandaraca: ma'l fumo è velenoso, e perciò si guardi, chi lo commoue.

Boloarmeno.

Il Bolo Armeno si abbrucia, frangendolo in pezzi grandi come vna faua, e mettendoui sopra vn testo, ò vero vna lamina di Ferro.

Coralli.

I Coralli si abbruciano posti in vna Pignatta di Ferro, e poi nel forno per vna notte, e se non saranno a bastanza abbruciati, di nuouo vi si mettano; alcuni pongono quelli in Crogiuolo, e soffiando a lor gusto, l'abbruciano.

Tutia.

La Cadmia, da noi detta Tutia, s'abbrucia, secondo Dioscoride, in vn Crogiuolo nuouo coperto di carboni, finche appaia splendente, e scintillante. Altri la lauano, e mischiata con Mele a modo di pasta, la pongono in vna Pignatta di terra con la bocca stretta, e la coprono, e lutano con Creta, facendo vn forame nel copertoio, e posta in vn Forno di calce, ò di Vetrari, si lascia abbruciare fin, che non esca più fumo.

Litargirio.

Il Litargirio si deue frangere in pezzetti grandi quanto vna noce, e posto sù la bragia, col soffio de' Mantici si farà rouente, & infocato, poi si leua via, e subbito si cerca di leuargli la sporchezza. Si può anche abbruciare in vn Tegame, ò in vn Crogiuolo.

Verderame.

L'Alcionio, ò spuma di Mare si abbrucia nel Forno, dentro vna Pignatta lutata.

L'Erugine, ò Verderame si abbrucia diuiso in minute parti, in vn Tegame di terra con gran fuoco, e si commoue, finche muti colore, & appaia Cinericcio, s'vsa per quegli Empiastri, che non si vogliono verdi; onde, mediocremẽte abbruciato, dà à quelli il color mellino, cioè di Scorze de' Cotogni, & abbruciato assai, da color più negro.

Pietre.

Il Lapis Frigio, l'Hematite, & il Lapis Lazzalo, fatti in piccioli pezzi in

Crogi-

Crogiuolo col copertoio forato, si abbruceranno coperti di carboni accesi co'i Mantici, accioche s'infochino bene, per vn quarto, ò per vna metà d'hora; il simile si farà della Pomice &c.

Vitriolo. Il Vetriolo, e le sue specie, Calcitide, Misi, Sori, e Melanteria s'abbrucieranno in vn Vaso di terra nuouo sopra Carboni accesi, insino, che non facciano più bolle, e siano ben seccate, senza humidità alcuna; ma se appariscono humide, si abbrucieranno, commouendole finche mutino colore, e diuengano di color di Sangue, ò di Minio, ò d'altro.

Dell'Incenerire, e Calcinare.

MOlti Autori non hanno apportata distintione di queste due voci Cenere, e Calce, e perciò noi desideriamo, che'l nostro Discepolo sappia la loro differenza; che, se bene concorrono nell'alteratione del fuoco tanto violenta, che separando tutto l'humido, che vniua le particelle, restano, ò in forma di poluere, perduta la prima figura, ò facilmente si poluerizzano; nondimeno differiscono per la materia, dicendosi *Cenere quella, che si fa da'Vegetabili, e Calce quella, che si hà dalle pietre*; il qual nome da Chimici vien dato anche a' Metalli, e ad altri Minerali souerchiamente abbruciati. Ma le parti de gli Animali riceuono l'vno, e l'altro nome, dicendosi incenerite le Carni, le Pelli, i Pesci, le Penne &c. e l'Ossa, e le Corna se dicono anche Calcinate; come anco i Gusci delle Voua, e le Coccie dell'Ostrighe, delle Telline, delle Lumache &c.

Diffinitione. Diremo dunque, che la Cenere è *Materia terrestre residua de' Vegetabili, ò degli Animali, dalla violẽza del Fuoco priuata dell'humido cõglutinante, e ridotta in poluere*. E si farà dallo Spetiale in due modi. O all'Aria aperta, abbruciandosi, & ardendosi insino, che diuenti ogni cosa bianca, e Cenere perfetta; ò vero si fa in vn Vaso ben coperto, e lutato, e posto in Fornace, acciochè nell'abbruciarsi, gli spiriti volatili non si perdano.

Modo d'abbruciare. Il primo modo è assai volgare, il secondo è migliore per più cause, e ciò insegna a noi Albuchasi, dicendo, che i rami de gli Arbori, i sarmenti delle Viti, i fusti dell'Herbe, le Radici &c. che s'hanno da ridurre in Cenere, ben netti dalla terra, e lauati, si pongano in vna Pignatta grande, empiendola bene, e coperta con vn copertoio perforato, accioche il fumo per que' forami esali, si metta nella Fornace per tutta vna notte, e la mattina, trouandosi la materia come carbone, si pesti, e si ponga in vn'altra Pignatta minore della prima, e si faccia di nuouo abbruciare coperta, ciò facendo tante volte, insino, che sarà diuenuta Cenere bianca; in questo modo abbrucieremo i rami del Fico, del Cerro, dell'Herba Kali, dell'Abrotano, dell'Aneto, le foglie dell'Oliue, del Cauolo, le Radici dell'Asphodelo, l'Aro, l'Assaro, la Dragontea, l'Aristologia, le Canne &c.

Vegetabili. Ma l'Ossa, le Corna, l'Vnghia, le Corteccie dell'Ostriche, delle Purpure, delle Conchiglie, delle Lumache, delle Voua, dalle quali siano vsciti i Polli &c ò si abbruceranno su le viue braccie, soffiando, ò vero dentro vna Pignatta coperta, e posta in vna Fornace ardente, ò de' Vetrari, ò di Piatti, ò di Calce &c. insino, che siano diuenuti bianchissimi, e facilmente si riducano in poluere, quale da alcuni hor si chiama Cenere, & hor si chiama Cal-

ce. E ciò

ce; E ciò perche della natura d'ambedue participare si scorge.

La cenere, ò la calce del Cranio humano, laquale s'vsa per gli Epilettici, come anche il Cranio del Ceruo, e del Vitello, i Dēti del Porco cinghiare, del Castoreo. Le Mascelle del Pesce Luccio, e del Cauallo, &c. i Denti del Leofante, cioè l'Auorio, si porranno in vna Fornace di vetrari, insino, che sono ben calcinati, e bianchi, collocati dentro d'vna pignatta ben chiusa. Cranio humano.

S'abbrucciano gli escrementi, e lo sterco d'alcuni animali, come de' Piccioni, delle Cicogne, delle Lucertole, delle Rondini, e de' Cani, e lo sterco humano ancora nello stesso modo; ma noti il nostro Discepolo, che alcuni Medici, per occultare a gl'infermi lo sterco de cane, acciòche quelli nō abborischino il medicamento, scriuono nelle ricette ℞. *Albi Græci*, & intendono lo sterco bianco del Cane, che sia secco. ma se il Medico lo vorrà abbrucciato, l'esplicherà nella ricetta. Escrementi. Nota.

Delle Calci.

HOra seguiremo a trattare delle Calci, e della Calcinatione, che deue fare lo Spetiale.

Il Tartaro, o raschiatura di botte abbrucciata è chiamata da' Chimici Calcinata; se bene Albucasi, nel lib. detto del Seruidore, scriue Cenere di feccia di Vino, e d'Aceto; ma Noi crediamo, ch'Albucasi intenda della feccia humida del Mosto nuouo, non del Tartaro duro, & impetrito, che, con proprio nome, è chiamato Cremor Tartari, di cui più diffusamēte si dirà nel lib. dell'Arte Distillatoria; hor la feccia del Mosto si calcinerà posta in vna pignatta ben coperta, e lutata, e dopò in vna fornace de' Vetrari per sette, ò per otto giorni, insino che sia bianchissima. Tartaro.

L'Alume di Rocca dētro vna pignatta nuoua si metterà sopra i Carboni accesi, e s'abbrucci insino, che non bolla più, ne faccia più spuma. Alume di Rocca.

L'Antimonio, secondo Dioscoride, s'abbruccia in pezzi grossi, vnto con grasso, e coperto di Carboni, insino, che il grasso sia dissipato, ouero coperto di pasta di grano, insino, che la pasta sia abbruciata, poi si estingue nel latte di Donna, ò nel Vino vecchio, ouero s'abbrucia sopra i Carboni ardēti, soffiando, insino, che arde; ma se più si abbruccierà, diuerrà Piombo. E quì Dioscoride teme la fusione dell'Antimonio, e l'abbrucia solo, non lo calcina. Noi, per calcinarlo, habbiamo due modi, ò con aggiunta d'alcune cose, ch'aiutino la sua calcinatione, come il nitro, &c. qual modo insegneremo nell'Arte Distillatoria; ò per se solo, come fa il Mattiolo per farne il vetro, cioè ponēdo l'Antimonio poluerizzato in vn tegame di fondo largo sopra il fuoco, e di continuo mescolando, acciòche il Zolfo, e'l Mercurio, nociui, suaporino, e non si fonda l'Antimonio; ma quando sarà impallottato, & agglutinato, si pesti di nuouo, e ciò si faccia insino, che l'Antimonio non fumi più, e sia di color di Cenere, e questa è la Calce dell'Antimonio. Antimonio.

Il Piombo s'abbrucia anch'egli in due modi, solo, & accompagnato; e perche, solo, difficilmente si calcina, cioè posto su'l fuoco, & agitato di continuo; sarà meglio metterlo in pignatta lutata, e lasciarlo in Fornace di Vetrari per otto giorni: ma, comunemente, s'abbrucia, ridotto in sottilissi- Piombo.

me lamine sù le bracie ardenti dētro vn tegame di terra, facēdo vno strato di Zolfo, & vno di Piombo, poi con vna Spatola di Ferro si commoue continuamente, e vedendosi il Piombo fuso, s'aggiugne altro Zolfo insino, che non appaia più Piombo, e sia tutto in poluere calcinato.

Ferro.

Similmente si calcinerà il Ferro, o l'Acciaio, mettendo la loro limatura in vna pignatta lutata, per otto giorni, e più nella Fornace de Vetrari, & questo è quello, che da Chimici *Croco di Marte* vien chiamato, per quel colore di Croco. Si fà anche aggiugnendo alla detta limatura ò Zolfo, ò Nitro, per preparare, e poluerizzare facilmente l'Acciaio; Noi l'abbrucciamo, e facciamo fondere prestissimo in granella, co'l Zolfo, in modo, che facilmente si pista, e si macina in poluere, in questa maniera: Si piglia vna verga d'Acciaio, che sia infocata, e scintillante, al cui estremo s'accosterà vna verghetta di Zolfo, e subito si liquefarà l'Acciaio, e caderà in picciole granella dentro vn vaso d'Aceto, le quali granella d'Acciaio, nel mortaio, facilmente si poluerizzeranno.

Nota.

Della Lauatione. Cap. XVII.

Secondo Canone di Mesue.

HAuendo fin'hora, con ordine distinto, e chiaro (se bene lungo, e diffuso) trattato del primo Canone di Mesue, cioè della Cottura, seguiremo adesso a trattare della Lauatione, che è il secondo Canone, con lo stesso ordine, e con la stessa chiarezza, perche, douendo instruire non dotti Medici, ne vecchi Speciali, ma i nostri Discepoli, e Nouitij, conuiene, con regole chiare, e con molti esempij, facilitare quanto più si può quest'Arte tanto vtile, e necessaria, acciòche lo Spetiale non commetta errore alcuno, sapendo, che ogni minimo errore, che commette, importa la vita di vn'huomo; Dunque, si come Noi, per giouare al prossimo, non ci curiamo di affatigarci di scriuere assai, di facilitare le regole dell'Arte, e d'insegnare tutti i documenti vtili; così il Discepolo non si prenda fastidio per la prolissità, e consideri ogni cosa diligentemente: altrimente gli ricordo, che bisognerà, che renda conto à Dio della sua negligenza, e delle morti, ò de' pericoli di quegli Infermi, che per suoi difetti, & errori, se ne sono morti, ò pure sono stati in pericolo di perdere la vita.

Notino i Discepoli.

Per quattro raggioni, & intentioni, dal Medico si sogliono far lauare i Medicamenti.

Prima, per *lauare le parti, che non sono essentiali*, & interne del Medicamento; ma esterne, superficiali, estranee, diuerse, e terrestri, la quale lauatione conuiene a tutte le cose, che sono imbrattate, e perciò si lauano le Radici, l'Herbe, &c. per separarne la terra, il loto, la poluere, e simili brutture; così anche si lauano la Carne, e cose simil, per separarne il sangue grosso, e l'altre impurità. E questa attione è notissima; e si deue lauare la materia insino, che sia pura,

e l'acqua non s'imbratti più. Ma vna cosa è da notare, che Mesue scriue, che i medicamenti, che hanno la virtù nella superficie, come l'Intubo, in Roma detto Endiuia, & in Napoli Scarola, la Cicorea saluatica, le Rose, e simili, cioè tutti i Fiori, le Viole, la Borragine &c. l'Adianto, il Soncho &c. per la lauatura, perdono la virtù; onde non si hanno da lauare. Mà pur Siluio nel lib. 2. della Preparatione de' Medicamenti cap. 37. della Lauatione, e nel lib. 3. della Comp. de' Medic. concede, che si possano lauare vnpoco, se saranno imbrattate di terra &c. & ogni giorno vediamo simil Herbe, per essere assai piene di terra, lauarsi molto da gli Herbaroli, e non per questo, crediamo, che perdano la virtù. A questo noi risponderemo, che le dette materie si possono lauare senza nocumento, essendo intiere; mà minuzzate nō si dēno in modo alcuno lauare, perche, con l'acqua, che le laua, se n'esce, anche il sugo, nel quale risiede la virtù, cosi vediamo, che l'Acqua, nella quale è lauata la Cicorea trita, si sente amara al gusto, & al colore è verde, il che non si scorge nella Cicorea intiera.

Non si dēno lauar l'Herbe.

Esplicatione.

E per fare questa lauatura astersiua, e purificatiua, si deue notare, che alle volte vsiamo l'Acqua, semplice fredda, alle volte calda, molte volte Lescina, Aceto, & altro liquore astergente per meglio nettare, e separare la superfluità attuale; e qui si potrebbono dire molte cose circa il lauare, e nettare i vasi di Ramè, di Terra, e di Vetro, e circa le materie, con quali meglio nettare, e purificare, si denno, il che ben ci conuiene, e si fa da' Nouitij della Spetieria; nulladimeno, perche nō appartengono a medicamēti, si tacciono.

Qualità del liquore per lauare.

La seconda causa, per la quale si lauano i Medicamenti, è *per leuargli l'acrimonia superficiale*, e in ciò si considera, che Mesue non solo vsa la lauatura, ma vi opra anche liquori determinati, e di qualità contraria, come per lauare i semi dell'Vrtica, i quali, dice, che abbruciano la gola, e le parti, per le quali passano, piglia la mucillagine di Draganti. Laua anco il Sale Naphtico, per farlo più clemente, con acqua di Cocozza; ma noi, che gli Spetiali principianti, e non i Medici insegnamo, lasciando l'elettione del liquore al Medico, diremo solo il modo di lauare.

La terza causa della Lauatione, è secondo Mesue, accioche per la lauatura *si leui la parte maligna*, e cattiua, e resti solo la buona, & vtile: però laua il Lapis Lazzalo, & l'Armeno, accioche ne restino separate le parti vomitorie.

La quarta causa, riferisce Mesue, ch'è, *per aggiungere virtù al Medicamento lauato*, il che pensa fare con vsare qualche liquore, ò Decotto conueniente, qual causa, ne a Siluio, ne a Renodeo, ne a noi pare a proposito, non douendosi numerare per lauatione; e perche queste quattro cause, commodamēte si possono ridurre a due, dicēdo, che la lauatura, *ò separa qualche sostāza, ò virtù* dal Medicamento lauato, *ò glie l'aggiunge*. Il primo modo diremo noi, che è vera lauatura; ma il secondo non si può dire lauare, se non con grand'abbuso, e molto impropriamente, e più tosto si deue dire infondere, ò macerare, ò imbeuerare, ò nutrire &c. per lo che noi di questa impropria lauatura tratteremo nel seguente Canone, e Capitolo dell'Infusione.

Ma per discorrere esattamente della Lauatione, laquale s'vsa ne' Vegetabili, negli Animali, e ne' Minerali, cominciaremo da i primi, insegnando le particolari lauationi; e perche dell'Herbe intiere habbiamo parlato sufficientemēte, come si debbano lauare per nettarle dalla poluere, e dal fango,

vegnamo hora a i sughi, i quali diuideremo in trè parti, cioè in acquosi, in gommosi, e in oliosi, e grassi, e finalmente trattaremo della lauatione delle ceneri.

Lauar l'Aloe

Laua Dioscoride l'Aloe, accioche la parte arenosa, cō la terra mischiata, si separi, discendendo al fondo. E si lauarà in questa maniera. Si pigli l'Aloe poluerizzato, e posto in vn vaso grande, se gli metterà poi sopra buona quātità d'acqua purissima, e con vna Spatola si commouerà, accioche si dissolua, poi si lascierà riposare per vn hora, tenendo il vaso coperto, accioche la poluere non vi cada, e quando la parte terreste sarà discesa al fondo, e l'acqua sopranuoterà chiara, all'hora si decanti in vn'altro vaso, e si coli per vn Setaccio: ma se si desidera purissimo (se bene poco se ne raccoglie) si colerà per Feltro, e si stia auuertito, che non s'intorbidi la materia nel decantare l'Acqua, e nelle feccie si metta nuou'acqua, reiterando ciò insino, che tutto l'Aloe sarà dissoluto, e nel fondo resti solo la terra cō l'arena; la prima lauatura è la migliore, e da per se si seccherà al Sole, ma, essendo di Verno, si potrà far seccare à Fuoco lento, e l'altre lauature si mischieranno insieme, e si faranno similmente seccare.

Mesue ne' Canoni scriue, che l'Aloe, per la lauatura, acquista maggior virtù; perche, lauato con acqua, in cui siano stati cotti gli Aromati, conforta assai; ma lauato con Decotto de' Medicamēti purganti, come d'Agarico, e di Turbith; diuiene più valoroso nel purgare, e finalmente, lauato con acqua di Bdellio ò di Draganto, non apre più le Vene, ne fa vscire il Sangue, & Albuchasi, scrisse, che si laui con Decotto di molte specie odorate; ma se considereremo bene il modo, apparirà, che non è Lauatione, assorbēdose l'Aloe tutto il Decotto; ma più tosto Infusione, Maceratione, ò Nutritione; ma perche i Medici ordinano alle volte l'Aloe lauato col sugo delle Rose, non essendo veramente lauato, ma nutrito, noi ne tratteremo nel Capitolo dell'Infusione.

Acacia.

Dioscoride, Galeno, & Oribasio lauano il sugo dell'Acacia seccato; perche, lauato (come scrisse Galeno) è meno mordace, per hauer perduta nella lauatura parte dell'Acrimonia; onde lauato, è freddo in secondo grado, non lauato, nel primo, e la lauatura porta via certe parti più tenui, e calde, & si lauerà come si è detto dell'Aloe; ma se ne leuerà certa spuma, che fa nella superficie, e quando l'acqua sarà pura, si seccherà, e se ne formeranno i pastelli.

Gomme.

La Gomma Arabica, e i Draganti si lauano, e purificano, hauendosi a mettere nelle Medicine degli occhi, e ne' lambitiui, per il petto, si pesterà il Draganto grossamente, e posto in vn vaso di Vetro, vi si getterà sopra tant'acqua chiara, ò di Rose, che sia sufficiente à coprirlo, e lasciasi cosi per tutta vna notte, e la mattina, se non è ben disfatto, se ci metta altr'acqua, e si vada mischiando con le mani, finche tutto sia liquefatto; facciasi poi passare per Setaccio mondo, che verrà fuori turto puro, e netto dà legni, e dall'altre immondezze, alcuni l'vsano cosi humido, & altri lo ripongono seccato.

Figura Nona.

Lauasi l'Olio, mettendolo in vn Fiasco di vetro, ò vero in vn Vouo di vetro, che habbia due buchi, come si scorge nella Figura 9. lettera D, E, & vi si metta di sopra tant'acqua calda, che ne sia mezo pieno il vaso, o'l Vouo, poi con le dita si turino i buchi, e si dimeni, e commoua assai l'Olio con l'acqua; poi si lasci riposare per vn hora insino, che l'Olio separato dall'acqua sopranuoti; ma s'auuertisca di non dibattere tanto l'Olio, che poi difficilmente si possa separare dall'acqua, ma basta, che riposandosi, sopranuoti all'acqua; aperto il forame, si darà l'esito all'acqua, e si aggiungerà acqua pura, e calda, e si farà nello stesso modo quattro, ò sei volte, e più insino, che l'Olio venga bianco, e l'acqua resti pura senza qualità alcuna dell'Olio, & al sapore l'Olio sia più dolce. Galeno nel lib. 2. de Sempl. cap. 15. lauaua l'Olio in vn Catino grande con acqua calda quattro, ò cinque volte, & Albucasi lo pone al Sole con acqua calda ben dimenato in vn Catino grande, e con vn cucchiaro raccoglie l'Olio, che sopranuota bianco; s'vsa l'Olio lauato per fare l'Olio Nardino &c.

Olio.

Si deue notare, che gli Olij lauati si rancidiscono presto per l'humidità mischiata; onde, hauendo dà durare lungo tempo vn olio, se è buono, chiaro, e dolce non si deue lauare; ma se è acre, necessariamente deue esser lauato, per leuarne l'acrimonia; con tutto ciò, nelle Ricette, lo Spetiale deue lauarlo, se l'ordina il Medico, e nel fare l'olio Rosato, l'olio di Narciso, & l'olio di Giglio bianco, auuertasi, che non vi si lasci fermare l'acqua, ma si coli

Olij lauati si rancidiscono.

tutta subbito, altrimente l'Olio è facile a corrompersi.

Grassi. Assongia di Porco.

Lauansi anche i Grassi; e Mesue per far l'Vnguēto Rosato fa lauare l'Assongia di Porco fresca noue volte in acqua calda, e noue altre volte in acqua fredda, il che si farà in vn Catino di terra vitriato è con vna Spatola di legno mischiando bene, accioche si laui per tutto; a noi pare, che l'Assōgia cruda si debba lauare prima per nettarla dal Sangue, da' Peli, e dalla Poluere, e poi liquefatta, purificata, e passata per Pannolino netto, si potrà nel detto modo con acqua fredda solamente lauare, come si vede dipinto in detta Figura, alla lettera A.

Seuo.

Dioscoride, volendo leuare il cattiuo odore dal seuo di Capra, ò di Vacca, ò d'altri Animali, e quello ben preparare, lo laua prima bene per nettarlo dalle immondezze, poi, con acqua, lo fa nella Caldaia liquefare, lo separa poi dall'acqua, e liquefatto, di nouo lo butta dentro l'acqua fredda, lo laua, e di nouo lo fa liquefare, e lo mette nell'acqua fredda tante volte, insino, che puro, bianco, e senza alcuno odore diuenga.

Trementina.

La Trementina lauata, si fa, con infondere l'acqua fresca più volte sopra di essa posta in vn Vaso di terra vitriata, dipinto, e segnato; in detta Figura, alle lettere B, & C. e con vna Spatola si mischierà bene insino, che la Trementina sia bianca, e l'acqua resti pura, poi si potrà vna ò due volte lauare nello stesso modo, ò con acqua di Rose, ò di Malua, ò di Piantaggine, ò di simili secondo, che il Medico ordinerà.

Pece. Resina. Cera.

La Pece, la Resina, e la Cera si lauano nello stesso modo; & Albucasi, per imbiancare, e lauare la Cera, insegna, che si ponga à bollire nell'acqua insino che l'acqua diuenga negra, poi si getti via, e si metta altr'acqua pura, e di nouo si faccia bollire, e cosi si faccia tante volte insino, che la Cera sia bianca.

Altro modo.

E disse in altro modo, che si ponga la Cera à liquefare in vna Caldaia con acqua assai, e quando sopranuota la Cera, con vn Vasetto di vetro bagnato nell'acqua fredda si leui vna parte della Cera, che piglierà la forma del Vasetto, e si porranno le forme al Sole nell'Estate, e riuolgendole spesso, e buttandogli sopra dell'acqua fresca, che cosi diuerrà la Cera bianca. Adesso vi sono molti Artefici, i quali, con molta facilezza, l'imbiancano.

Ceneri lauate.

Le Ceneri si lauarāno per leuargli la salsedine, per la quale sono mordaci. Albucasi laua la Cenere della Lana abbruciata, del corno del Ceruo, e delle Cōchiglie; e si possono lauare anche le Ceneri dell'herbe &c. infondendole, e facendole bollire, poi si lasciaranno posare, e schiarire, che quella sarà la lisciua, che contiene in se tutto il Sale; si assaggieranno le Ceneri, e se saranno insipide, si faranno seccare, e se non saranno tali, con altr'acqua, nello stesso modo si laueranno.

Calce.

La Calce, ancorche sia acrissima, e che abbruci, nondimeno, essendo ben lauata, rinfresca, disecca, e gioua alle scottature del fuoco, e ad altri mali; pigliasi la Calce bianca, e monda poluerizzata, e in Vaso netto si copre d'acqua dolce, e si mescola bene, poi si lascia far residenza l'acqua, e gire la Calce al fondo; all'hora si getta via l'acqua, è s'infonde acqua nuoua, è ciò si reitera per otto ò diece giorni insino, che l'acqua non sia più mordace, e la Calce sia perfettamente addolcita; si secchi, e si conserui.

Lauar Boli.

Il Bolo Armeno, la Terra bianca di Malta, la Terra di Silesia, il Bolo

dell'El-

dell'Elua, che è la Terra sigillata del Gran Duca, il Bolo Materano, & altri Boli, e Terre si lauano, e purificano come la Terra Lemnia, ò Terra sigillata del Turco. Queste Terre, e Boli, perche sono mischiate con pitruzze, e particelle Metalliche, per purificarle bene, si denno macerare, e dissoluere nell'acqua; poi lasciandola alquanto riposare, finche le pietre, & le cose più graui siano discese al fondo, subbito si decanterà l'acqua lutuosa, e si diseccherà, raccogliendo il luto grasso, & essendo di consistenza della Cera, se ne formeranno rotelle, e si sugelleranno; così prepariamo Noi il nostro Bolo, che s'adopra in Napoli.

Tutia.

La Tutia poluerizzata si deue lauare ligata in pannolino bianco, sottile, e puro, e si agiterà, e si dibatterà in vn vaso d'acqua chiara insino, che la parte migliore, e più sottile di essa sia dissoluta, e discesa nell'acqua, e sia solo restata nel panno la parte più grossa, dopò si lasci chiarire l'acqua, si decanti, si macini in porfido la Tutia lauata, e si riduca in Trochisci.

Piombo lauato.

Per fare il Piombo lauato, si prenderà vn Mortaio col pestello di Piombo, e postaui dell'acqua, si macinerà finche l'acqua diuenghi grossa, e negriccia, si coli per vna pezza di Lino, si facci seccare, e se ne formino Trochisci.

Biacca.

La Biacca si laua, dissoluendola nell'acqua, poi colandola, e mutando l'acqua tre, ò quattro volte, e poi si lascia seccare.

Litargirio.

Il Litargirio in molti modi si laua, Noi diremo il più semplice. prendasi Litargirio d'Oro, benissimo pesto, e passato per pannolino stretto, ò per altro modo, si metta in vn Catino di terra con acqua marina, ò con acqua comúne, con mezza parte di sale comune, e l'acqua lo soprauanzi per quattro dita; stia così per otto, ò diece giorni, & ogni due giorni s'agiti con la mescola, e si conturbi, acciò non s'indurisca; poi si getti via l'acqua dolce, & ogni giorno si muti nuoua acqua dolce per quaranta giorni, ò insino, che non sia più salsa, & il Litargirio sia diuenuto candido; facciasi seccare, e se ne formino rotelle.

Lapis Lazzalo, Lapis Armeno.

Il Lapis Lazzalo, e l'Armeno, Mesue scriue, che si tritino in vn vaso di pietra, cioè di Porfido, acciò non si logri, & vi si metta di sopra acqua chiara, e si vadano lauando, leggiermente macinando, e mouendo il pestello, e si decanti l'acqua, e ciò si faccia trenta volte, e poi diece volte con acqua rosa. Alessandro Tralliano vuol che si laui dodici volte, & in vn'altro testo, cinquanta volte, e Galeno insino, che l'acqua diuenga pura, e senza qualità alcuna del medicamento: ma, se Noi consideriamo bene, dopò tanta lauatura, non resterà se non con la feccia, e co' sassi, la parte inutile: essendosi separato tutto il colore, che è la sede della virtù di dette pietre; deuesi anche considerare se il Lazzalo si deue abbrucciare, o nò, Questione altre volte molto disputata da' Medici, e da' Spetiali Luccheſi, e da altri; ma diligentemente, & esattamente esplicata, e definita dal Sig. Pietro Castelli Medico Romano, nostro amico, nelle sue Epistole; col quale, sentendo, che il Lapis Lazzalo si debba abbrucciare, e poi lauare per separarne il colore ceruleo alla natura grato, dalla parte terreste, e feccioſa, & anche dalla qualità acre della Calce, fatta dal marmo adusto; e finalmente dalla Crisocolla, dal Vitriolo, ò da altra simil materia, per la quale il Lapis, non lauato, è vomitorio; insegnaremo la seguente lauatura;

Questione de' Medici, e de' Spetiali Luccheſi.

Pietro Castelli.

deuesi

Lapis Lazzalo abbrucciato.

deuesi dunque abbrucciare, per meglio poluerizzarlo, e separarlo dalle materie diuerse ad esso vnite: onde il Lapis Lazzalo, ridotto in pezzetti, infocasi dentro vn Crogiuolo, e poi si smorza con l'Aceto distillato; se reitiri ciò per trè volte, dopò si macini sottilmente in Porfido con acqua di rose, poi si metta dentro vn Catino con acqua fresca, agitandolo con vna spatola, e lasciasi stare così fin, che le parti più grosse, e graui discendano al fondo; decantisi l'acqua colorita dentro vn'altro Catino, e rimettēdo nuoua acqua alla pietra, ch'è rimasta, agitandola come prima, si pone in vn'altro Catino, e ciò si farà insino, che l'acqua si colorirà, e nel fondo resteranno le feccie del marmo calcinato, e le parti metalliche, e d'oro, quali, per curiosità, si potranno anche separare col fuoco, &c. con quelle lauature se ne è gita tutta la pietra colorata, e buona, detta da' Pittori Azzurro oltramarino, & insieme anche la parte salsa, & acre del marmo abbrucciato, e calcinato, & anche il Vitriolo, e la Crisocolla, per li quali il Lazzalo è vomitorio, e conturbatiuo dello stomaco, e per separargli, bisognerà lasciar posare l'acqua colorata per vintiquattro hore, accioche tutto il colore se ne discenda al fondo; e nell'acqua resteranno soli il Vitriolo, e la Crisocolla liquefatti, si decanterà diligentemente, e si getterà via (si potrebbe anche far diseccare l'acqua decantata, se si volesse raccorre il Vitriolo) poi con altr'acqua si lauerà la detta residenza più volte, per separarne affatto tutto il Vitriolo, e la Crisocolla, insieme con quella qualità mordace, & acre, lasciando sempre riposare per 24. hore la materia, acciòche la poluere buona tutta discenda al fondo, poi si facci seccare, e si adopri; auuertendo, che la prima lauatura del Lapis abbrucciato, si deue separatamente riporre, e raddolcire, per contenere il colore più puro; l'altre lauature della pietra si mescoleranno insieme, e si raddolciranno, e laueranno si anch'elle più volte, e così si haueranno due sorti di Lapis preparato, più, e meno colorito, e puro.

Lauatione del Lapis Lazzalo.

Della Infusione. Cap. XVIII.

Terzo Canone di Mesue

IL terzo Canone, e Regola, che Mesue scriue circa la proprietà de' Medicamenti, è l'Infusione, sotto la quale Noi ridurremo tutte le spetie finitime delle Preparationi, appartenenti all'Arte della Spetieria, acciòche al nostro Discepolo, che vuole diligentemente esercitare questo mistiero, niuna cosa, che sia necessaria, manchi, ne Regola alcuna vtile, senza esser da Noi esquisitamente esplicata, come deue fare chi desidera l'vtile publico de gl'Infermi, e l'honore, e buona dottrina de' suoi Discepoli. Tratteremo dunque non solo dell'Infusione, ma anche della Maceratione, della Humettatione, della Estintione, della Dissolutione, della Estrattione delle Mucillagini, e della Nutritione.

Ordine da tenersi.

E volendo trattare della Infusione con ordine conueniente, bisogna

fare

fare vna diuisione dell'Infusione, ò dal *Modo*, ò dal *Tempo*, ò dal *Fine*, ò dalla *Materia* dell'Infusione; e se si potesse, sappiamo, che bisognarebbe fare vna distintione essentiale. Ma Noi, che non habbiamo da insegnare i Logici; ma i nostri Discepoli, cercheremo solo vna distintione facile, la quale possano mandare à memoria, & occorrendo fare qualche Infusione, sappiano la regola, c'hanno da osseruare. Diuisione.

Diremo dunque, che, douendosi fare l'Infusione, si ricerca vna sostanza *Solida*, & vn'altra *Liquida*, e'l fine dello Spetiale sarà di seruirsi, ò dell'vna, ò dell'altra parte. E volèdosi seruire della sostãza solida, quella infonderemo; ò per separar da essa qualche qualità, che nõ ci piace, onde ne venga di minor virtù; ò vero accioche s'imbeua di qualche altra qualità presa dal liquore, nel quale s'infonde, e così ne venga di maggior virtù di prima.

Similmente, volendoci seruire del liquore solamente, ò quello si corregge, separando da esso qualche qualità, ò se gli sminuisce detta qualità, ò se gli aumenta virtù, e se gli dà qualità nuoua.

Il modo dell'Infusione è facile; perche il tritare grossamente qualche cosa, e in vn vaso posta, soprafonderli tanto liquore, che la copra, ò più, ò meno, secondo il bisogno, e lasciarla stare per vn'hora, ò per vn giorno, ò per vn mese, e più, e meno, come piacerà, ogn'vno lo saprà fare: ma non tutti sanno le cause particolari delle Infusioni: però non si può dare per regola certa, ne il tempo dell'Infusione, ne la quantità del liquore. Modo d'Infondere.

Si potrebbe ben dire, che quelle cose, che sono di sostanza dura, e densa, dalle quali la qualità difficilmente si separa, si debbano per molto tempo infondere, e per il contrario, quelle, che facilmente, depongono la lor virtù nel liquore, e sono di rara, e tenue sostanza, per poco tempo s'infondono, come le Radici, e i Legni per 24. hore; l'Herbe, e i Semi, per dodici hore; i Fiori solo per ott' hore; & in somma quelle, che sostengono gran cottura, vogliono più infusione, e quelle di minor cottura, meno; Ne si denno le materie da infonderfi, poluerizzare assai, ma grosso modo, accioche l'infusione non diuenga troppo torbida, &c. ma negli essempij particolari, con più chiarezza, d'ogni cosa diuiseremo. Regola vniuersale.

Hor dunque, seguendo la distintione data, *Volendoci seruire della Sostanza* del Medicamẽto, e col mezzo della Infusione, separare da esso ò in tutto, ò in parte qualche qualità à Noi dispiaceuole, come Colore, Odore, Sapore, Acre, Amaro, Salso, ò Facultà, Calda, Fredda, Vomitoria, Purgante, Velenosa, &c. s'infonderà per tanto tempo, e tante volte si muterà il liquore, insino, che s'haurà ottenuto l'intento, come per essempio.

Volendo leuare l'amarezza à i Lupini, si fanno cuocere vn poco, poi si mettono in acqua fresca per due, ò tre giorni, che (mutandoui l'acqua spesso) dolci ne diuerranno. Lupini.

L'Oliue, essendo amare, per addolcirle, si pongono in Lisciua forte, ò in Capitello di Calce, e di Cenere di Saponari per 24. hore, poi infuse nell'acqua pura, e quella mutataui spesso, diuerranno dolci. Oliue.

Le Noci verdi si colgano auanti, che siano mature, e si facciano stare per spatio di noue, ò diece giorni in acqua chiara, mutandola vna, ò due volte il giorno per leuargli l'amarezza, e farle morbide; ma perche, essendo frutti grandi, difficilmente sono dall'acque penetrate, se le daranno 4. tagli Noci verdi.

con vn coltello, benignamente, accioche l'acqua le penetri, e quando se ne sarà leuata l'amarezza, si condiranno.

Scorze. Le Scorze del Cedro, e de gli Aranci; e gli Aranci, i Cedri, i Limoncelli piccioli intieri, auanti, che si condiscano, hãno di bisogno, che cõ la Infusione reiterata, si toglia da loro l'amarezza, e che acquistino morbidezza.

Radici. E dalle Radici della Scorzonera, e da' Torsi della Lattuca, con la infusione, leuiamo la loro parte latticinosa, e viscosa.

Talli di Malua. Da' Torsi, ò Talli della Malua, e da' simili, con l'Infusione, leuiamo la viscosità, facendoli diuenire bianchi, e teneri, per meglio poterli cõfettare.

Mirabolani. Reobarbaro I Mirabolani, e'l Reobarbaro, e simili cose, le quali hãno la virtù solutiua nella superficie, e l'astringente nel profondo, per l'Infusione non sono più solutiui, ma solo astringenti, e tãto più, quãto saranno stati più infusi, e per fare quest'operatione, bisogna tagliare il Reobarbaro in pezzetti, e rõpere anche i Mirabolani in particelle, e metter sopra di essi qualche liquore cõueniente per otto hore, poi fargli disseccare, e seruirse di essi per astringere, e del lor liquore per soluere il corpo.

Semi. I Ceci rossi, il Grano, l'Orzo, &c. s'infondono per separare da essi la nitrosità, e la parte astersiua, accioche ne restino più freddi.

Pane. Auuicenna infonde il pane nell'acqua fresca, poi lo cola per separarne la qualità impressa in esso dal Formento.

I Dattoli, fà infondere Mesue per il Diaphinicon, nell'aceto per tre giorni; dicono molti per leuargli la viscosità, e per corregergli.

Mezereo. Cocco Gnidio. Esula. Il Mezereo, il Cocco Gnidio, e l'Esula, scrisse Mesue, ne' Canoni, che, essendo infusi nell'aceto, perdono l'acrimonia grande, che hãno nella superficie, & il Costeo pẽsa, che meglio si correggano col Latte, anzi, che sia errore in questo testo; douẽdosi più tosto mettere il Latte, che l'Aceto, pche Mes. stesso nel Cap. del Mezereo, e dell'Esula, quelli corregge col Latte, e nõ cõ l'Aceto; à q̃sto si può rispõdere, cõ dire, che non vi è errore alcuno; perche Mes. nõ solo ne' Can. scriue, che il sapor acido *extinguit calorẽ, & sua substantia tenui, acre obtundit.* il che nõ fanno così presto, ne così valorosamẽte il dolce, ne l'vntuoso, per nõ esser così penetrãti. mà anche espressamẽte corresse il Mezereo, e l'Esula, ne' proprij capitoli; cõ l'Aceto; il che pare, che nõ habbia bẽ cõsiderato il Costeo. e leggasi il Cap. del Mezereo, che troueràssi che Mes. cita Dios. cõ q̃ste parole. *Inquit Dios. infundantur folia eius in aceto die vna, & exiccentur, & frãgitur cũ arte hac virtus ipsius serosa, & inflãmabilis.* e dell'Esula, *dixit Iudæus; infundatur in lacte dulci, aut aceto, renouetur in eo lac multoties; & exiccetur; reprimitur .n. sic à sua malitia*; e s'intende, che infuso nell'Aceto, si rinoui anche l'Aceto.

Esplicatione di Mesue.

Turbit. Del Tubit, scriue Mesue ne' Canoni, che, infuso nel latte fresco, non turba il ventre.

La seconda causa dell' Infusione habbiamo detto, che era *per aggiunger virtù* al medicamento lauato, e per questo Mesue dice, che il Turbit, che tardi solue, infuso nel sugo de' Cocomeri saluatichi, tira più vigorosamẽte la pituità grossa dalle parti remote.

Hermodattili. E gli Hermodattili sono potenti nell'attrahere quella dalle giunture, infusi nell'Aceto Squillitico, ò nel sugo della Squilla, ò del Rafano.

Scammonea. Colloquintida. Mesue infonde la Scammonea nell'Olio Violato, e la Colloquintida nella Muccillagine del Draganto, accioche siano più benigne, lubriche, e non nociue.

La terza causa dell'Infusione è quella, quando ci vogliamo seruire d'alcuno *liquore, senza voler qualche sua qualità*, però cerchiamo di leuarla con l'infusione di qualche sostanza, che lo corregga, attrahendo a se la qualità cattiua, come per esempio. Essendo il brodo molto salato, hanno per secreto alcuni saggi Cuochi, di pigliare vn pezzetto di spugna ben polita, e lauata, & appesa ad vn filo, infonderla nel brodo, che, attrahendo a se il sale, ne resta manco salato il brodo. Brodo come si dissalsi.

Per correggere anche il vino, e per leuargli la qualità cattiua, sogliono alcuni metter in infusione dētro la botte vn pezzetto di Lardo, e per chiarire il Vino nuouo, e torbido, altri infondono chiare d'Voua, Alume di Rocca, Senape, Sale, Zolfo, & altre cose, le quali sono nociue alla sanità, e sono solamente fatte per rischiarare il Vino; altri appendono alcuni biscottelli con Zolfo, con Senape, &c. ma meglio è mettere nel Vino solamente le raschiature, che cadono nell'appianare i Legni delle Nocchie. Vino.

La quarta causa dell'Infusione habbiamo detto, che è; quando vogliamo, che vn liquore *pigli la virtù, e la qualità della materia infusa*, e questa è molto comune, & in vso, e molte volte serue per preparatione della cottura; questa si potrebbe diuidere in due spetie; alle volte *si mischia col liquore la sola qualità*, come nell' Infusione dell'Antimonio vitrificato nel Vino; dopò l'Infusione, l'Antimonio si ritroua col medesimo peso, & il Vino si troua molto purgante; ma altre volte non si può fare, che *non si mescoli anche essa sostanza*, come accade nell'Infusione della Cassia, de' Tamarindi, e de simili; Noi, volendo chiaramente instruire il nostro Discepolo, trattaremo separatamente delle parti delle Piante, delle Radici, de' Legni, delle Foglie, de' Fiori, de' Frutti, de' Semi, &c. Antimonio infuso.

E cominciando dalle Radici, diremo, che quelle, che possono essere assai decotte, si denno assai infondere, come la Salsa pariglia, la China, &c. ma di queste Noi raro ci seruiamo solamente infuse, e l'Infusione è come preparatione alla Cottura. Radici.

Il Reobarbaro, non volendo cottura, è in vso molto spesso d'infondersi, ò nel Siero, in Napoli detto acqua di Cacio, ò nel decotto dell' Endiuia, e dell'Appio, ò nell'acqua della Piantaggine con vn poco di Vino bianco, chiaro, & odorifero; di più vuole Mes. che sempre s'aggiunga, per correttione, qualche poco di spica, il che sempre osseruano alcuni Speciali, senza che il Medico l'ordini; ma ci par meglio far le ricette giuste, conforme scriuono i Medici, senza aggiungere, ne leuare cosa alcuna; e vi sono stati molti, come il Manardo, Auerroe, & altri, che, hauendo giudicato il Reobarbaro Medicamento dalla natura ben corretto, non si sono curati di Spica; e quì notaremo vn'abbuso d'alcuni Medici, che scriuono, ℞. *Rhabar. electi infusi, & expressi in pauco vino albo, &c.* che se vogliamo interpetrare le parole, si dourebbe pigliare la sostanza stessa premuta del Reob. & essi intendono il Vino, in cui è stato infuso, però meglio si scriuerà, ℞. *Rhabar. electi* ℥. j. *infundatur per* 8. *horas in pauco vino albo, & facta leui expressione adde, &c.* si douerà tagliare minuto il Reobarbaro, e non pestarlo, acciò che l'infusione non pigli troppo della sostanza, quale sia più astringente, che solutiua, perche stando il Reob. più di 8. hore in infusione, quella rende più astringente; il vino, ò acqua, sia quanto basta a coprirlo, ò poco Reobarbaro infuso.

più, & il Medico è obligato a scriuere se vuole, che si faccia espressione ò poca, ò assai, perche senza espressione solue meglio; ma premuto, quanto più è tale, tanto meno è solutiuo, e più astringente.

Legni. I Legni, come il Legno Santo, il Legno della Quercia, del Lentisco, del Sassafras, &c. che vogliono assai cottura, si denno prima infondere per 24. hore, e poi fargli cuocere; ma quelli, che non vogliono cottura, e sono assai odorati, basterà con l'Infusione separarne l'odore, il sapore, e la virtù; com'è il Legno Aloe, i Sandali, e la Cannella; e Noi sogliamo far'acqua di Cannella delicatissima, co'l suo vero, e grato sapore, con la sola infusione nell'acqua fredda; perche non solo la cottura, ma anche l'acqua calda gli altera l'odore. Si piglierà dunque la Cannella buona, grossamente pesta, si metterà in vn fiasco mezzo pieno d'acqua fresca, e pura, & otturata la bocca del fiasco, si dibatterà bene di continuo per vna mezz'hora, e così l'acqua sarà odoratissima.

Acqua di Cannella.

Assentio. L'Assentio è da Mesue posto in infusione nel Vino, nel quale potrà stare per più giorni, insino, che tutto il Vino posto in vso si sia.

Sena. Fà in oltre Mesue infondere la Sena nel Vino nuouo, insino, che si chiarisca, e dopò trè mesi lo dà a bere; la fà anche infondere nel Siero, e dargli vn bollore.

Vini medicati. Dioscoride fà molti Vini Medicati, con l'Infusione di diuerse materie: come dell'Herbe, de' Legni, delle Radici, de' Fiori, de' Frutti, de' Semi, e de' Semplici Aromatichi. Dell'Herbe, come dell'Hissopo, della Saluia, del Rosmarino, dell'lua artetica, dell'Assentio, della Timelea, della Camelea, della Mortella, del Lentisco; &c, quali sono poste da lui, in vna pezza ligate, nel Mosto, in infusione per due Mesi, alcune volte per quaranta giorni, e più, e meno. De' Legni, come di quelli del Ginepro, del Cedro, Arbore spinoso, del Cipresso, del Lauro, del Pino, dell'Abete, &c. subbito tagliati, quando sono co'l frutto, e facendogli ò al Sole, ò al Fuoco sudare, perche sono resinosi, s'infonderanno nel Vino per due mesi, e poi si coleranno. I nostri vsano assai il Vino col Legno Santo, e con la Salsa. Delle Radici, come dell'Asaro, dell'Elleboro, della Squilla, della Mandragora, &c. De' Fiori, come delle Rose secche, della Stecade, del Timo, dell'Origano, &c. De' Frutti, come di quelli della Mortella, de' Dattili, delle Pera, de' Meli, de' Cotogni, delle Nespola, delle Sorbe, &c. E de' Semi, come di quelli del Finocchio, dell'Aneto, & del Petrosello. E finalmente de' Semplici Aromatici diuersi, e di tutti osserua quasi lo stesso modo; solo varia alle volte la quantità, alle volte il tempo, & alle volte mette le materie col Vino mischiate, come i Cotogni tagliati in fette, altre volte dētro vn sacchetto ligati, acciòche il vino, che si caua, non si deggia sēpre colare.

Vino Hippocratico. Douendo fare il nostro Discepolo il Vino Hippocratico, piglierà di Cannella 3. j. di Gengiouo 3. j. di Vino bianco buono vn boccale, la Cannella non sia pesta, acciòche non dia gran colore al Vino, ma minutamente rotta con le mani; stiano in infusione la notte, e vi si può mettere anche vn grano di Muschio, poi si mettano nella Manica d'Hippocrate 3. iiij. di Zucchero fino, e vi si getti sopra il Vino con la Cannella, e si lasci colare; poi quello, ch'è colato si rimetta nella Manica più volte, che così verrà più chiaro, odorato, e dolce.

Hor vegniamo all'Infusione de' Fiori, tra' quali le Rose, e le Viole tengono il primo luoco. Mesue fà l' Infusione dell'Acqua di Cacio con le Rose, e con vn poco di Mele, per mouere il corpo senza molestia; ma nel l'Antidotario fà l'Infusione delle Rose fresche, e del Reobarbaro nel Siero, facendole pestare vn poco, & infondere per tutta vna notte, e poi le cola. Fiori.

Vsiamo al presente noi altri Speciali di far due sorti d' Infusioni di Rose, e di Viole, la semplice, e la solutiua.

La Infusione semplice delle Rose è presa da Mesue nell'Antidotario, oue dice, che si prendano di foglie di Rose rosse mature lib. 6. s' infondano in 15. lib. d'acq. calda per 8. hore in vaso di terra vitriato, che habbia la bocca stretta, e si turi bene, poi si colino, e si premano, e nello stesso vaso si rimettano altre tante Rose, e la sopradetta Infusione colata, e riscaldata si getti sù le Rose, e si faccia il medesimo, mutando trè volte le Rose; finalmente l'Infusione pura, colata, & in vn vaso di bocca stretta, ben serrata, si metta al Sole per 40. giorni, & acciòche si conserui meglio vi si metterà sopra vn poco di olio, e nello stesso modo appunto si farà l'Infusione Semplice delle Viole. Infusione semplice delle Rose

In fare quest'Infusione si denno pigliare le Foglie delle Rose sole, come anche delle Viole senza i piccoli, che siano fresche, non secche, ne vecchie, e più giorni auanti colte, molti le desiderano con la rugiada sopra; ma il Matinello le biasima, e vuole ancora le Rose senza quelle particelle bianche di sotto come vnghia, perche Dioscoride, Paulo, & Aetio se ne seruono nella detta maniera propriamente: ma questa è souerchia diligenza in questa Semplice Infusione, che non accade ordinarla, perche i Spetiali non la farebbono, ne meno è necessaria, nõ cercandosi esquisitamente il color rosso, come nella conserua; finalmente non si ricerca da questa Infusione, se non, che rinfreschi, e se l'vnghia rinfrescano ancor loro, perche s'hanno da leuare?

Non si richiede, che l'acqua bolla, ma che sia calda solamente; perche i Fiori non vogliono bollire, massime per separarne solo la virtù solutiua, onde Mesue scrisse, che si douea sapere, che le Rose, e principalmente le fresche, nõ poteuano soffrire cottura alcuna, perche si risolueua la virtù astersiua, e solutiua, e si scopriua la facultà stittica, & astringente. Per la stessa causa diremo, che non denno stare in infusione più di otto hore, quando si vuole la sola qualità solutiua; ma volendo anche vn poco d'astrittione, potranno farle stare infuse per dodici hore.

Ma l'Infusione solutiua, delle Rose, ò delle Viole, si farà con più iterate infusioni, e questa da Nicolò è stata presa, hora si osserua da Noi Spetiali di farla, prendendo di Rose Damascene dette con altro nome pallide, & incarnate, che sono più solutiue delle rosse, lib. 6. e poste in vn vaso, s'infonderanno con lib. 15. d'acqua calda, e si farà nello stesso modo, con cui si è fatta l'Infusione Semplice: ma per farla solutiua, è necessario fare più infusioni; onde alcuni nel detto peso mutano le Rose 9. 10. e 12. volte, altri mettono più quantità di esse, e fanno manco infusioni solo 6. o 9. volte. Ma Nicolò ordina, che si mutino le Rose, e l'infusione si rinoui insino, che l'acqua sia bẽ rossa nel colore, & amara nel sapore, perche sarà segno chiaro, che hauendo preso assai tintura, e colore, habbia anco preso assai virtù; Infusione solutiua.

Segno della perfetta infusione.

tù; ma aggiungeremo Noi vn segno da pochi considerato, il quale è, che quando si fanno le prime infusioni, le Rose colate rimangono senza colore; ma quando l'acqua è ben pregna, e sufficientemente ripiena del colore, e della virtù delle Rose, non ne tira più, onde le Rose restano col suo colore, appunto come se si dissolue nell'acqua il Sale, quando l'acqua sarà ben impregnata del Sale non ne assorbisce più, e non ne solue più; e nel fare questa infusione, si ricordi lo Spetiale di non fare stare le Rose infuse più di otto hore, acciochè l'infusione non attraha anche la parte astringente delle Rose. Secondo, che l'infusione non bolla mai, quando si riscalda, ma solo sia a termine vicino al bollimento. Terzo, che non si spremano le Rose troppo, perche l'infusione, per la parte terreste delle Rose, verrebbe manco solutiua. Quarto non creda a quelli i quali non vogliono, che l'infusione si chiarifichi per farne lo sciroppo, temendo, che non perda la virtù, perche errano, non considerando, che la parte solutiua delle Rose non è nelle feccie, e nelle parti terresti, ma nelle tenui, & aeree.

Nota,

Infusione di Roselle,

Nella nostra Spetieria vsiamo fare più sorti d'Infusioni, vna di Rose rosse, dette quì Rose canine, di cinque frondi, con trè infusioni; vn'altra con cinque infusioni; la terza di noue infusioni, & nell'vltimo, per dargli maggior colore, replichiamo le due vltime volte con le Rose tagliate, e separate dall'vnghia bianche; fassi anche da Noi vn'altra infusione pur con le stesse Rose rosse, ma non aperte, sempre tagliandone l'vnghia bianche, per riceuerne miglior colore, e questa chiamiamo infusione di Roselle, che è più astringente, e confortatiua dell'altre, e di queste quattro sorti d'infusioni habbiamo anco gli Sciroppi di continuo nella nostra Spetieria.

Rose incarnate.

Delle Rose Pallide, & Incarnate, dette Persiche in Napoli, ò Damascene, facciamo anche trè sorti d'Infusioni; la prima con trè infusioni, la seconda con cinque, la terza cō noue, e facciamo gli Sciroppi dell'Infusione di cinque, e di noue, seruendoci dell'Infusione di trè volte sole, per dissoluere le Medicine ordinate da' Medici. Facciamo anche Sciroppi del lor sugo, e dell'Infusione delle Rose rosse secche.

Rose secche

Nel fare l'Infusione delle Rose secche, si regolarà nello stesso modo; ma si può oprare l'acqua bollente; farrannosi anche stare più delle freseche in infusione, & insino à 24. hore, e si denno anche premere più delle freseche; e ciò si farà, acciòche la virtù astringente, e confortatiua, più si comunichi col decotto, e si replicherà l'Infusione trè volte.

Altre Infusioni.

Nello stesso modo si farà l'Infusione de' Fiori rossi del Papauero saluatico, detto da Dioscoride, Rheas, e da Romani Rosolaccio, e con la triplicata infusione, poi ne facciamo lo Sciroppo.

Infusione de' Cauoli.

L'Infusione Solutiua delle Viole, si fà nello stesso modo, col quale si fà quella delle Rose, come anche quella de' Fiori del Persico, e delle Rose bianche, dette in Napoli Moscarelle, & altroue Damascene; e di queste reiterate infusioni, il primo Scrittore fù quel gran Catone Romano, il quale scrisse, che si pigliassero sette Infusioni di Cauoli (al che sarebbono a proposito i nostri Broccoli Napoletani,) e quando l'acqua bolliua, se ne infondesse vn mazzetto, e dopò alcuni pochi bollori, si gettasse via, e s'infondesse l'altro mazzetto, il simile facendo con tutti gli altri; e poi daua a bere vna scodella di quella infusione de' Cauoli, la quale era molto soluti-

ua,

tiua, e i Cauoli rimaneuano astringenti; e questa era la medicina de gl'Antichi Romani, quando vissero tanti anni senza Medici.

Aceto Squillitico.

L'Aceto Squillitico, si fà anch'egli per Infusione, pigliandosi vna Squilla grande, e bianca, che è migliore della rossa, e sfogliãdola, separando le sue scorze, senza tagliarle con coltello di ferro, perche è opinione comune, che, dal ferro tagliate, diuengano velenose; si getteranno le prime scorze come secche, & inutili, e così anche la midolla di dẽtro, ò germoglio, come troppo humido, e cõ le mani minutamente frappate, ò con vn coltello di legno, ò d'osso, tagliate in minute parti, s'infonderanno nell'Aceto, dal principio della Primauera, insino al fine dell'Estate, e staranno di continuo al Sole in vn Vaso di Vetro ben turato. e così lo fanno Dioscor. lib. 5. Gal. 3. de facil. par. e Paulo lib. 7. e Mesue nel Cap. della Squilla. e l'Aceto fatto con la Squilla cruda, e fresca, per esser copioso d'humor acre, è gagliardissimo.

Altro modo.

Ma Noi lo facciamo d'altro modo con Dioscor. nel lib. 5. con Mesue nell'Antidot. e con tutti gl'Altri, pigliando i sfogli della Squilla, e con vn'ago di legno q̃ll'infilziamo in vn filo, cõ far che stiano distanti fra loro, accioche non si tocchino, & che meglio si secchino, circondati dall'aria, e dal vento; poi l'appendiamo in loco ombroso, ma all'aria aperta, e li lasciamo seccare per quaranta giorni, poi l'infondiamo in Aceto bianco ottimo, fatti in pezzetti con le mani, ò con coltello di legno, poi in vaso ben turato per quaranta giorni al Sole star li facciamo; finalmente si colano, e si serba l'Aceto.

Della Maceratione.

Differenza tra Maceratione, & Infusione.

LA Maceratione è cõpagna, ò spetie dell'Infusione; onde molti Autori le cõfondono, e pigliano l'vna per l'altra, nõ credẽdo che siano differẽti, facendosi ambe quasi nello stesso modo; ma, volẽdo parlare propriamẽte, possiamo dire, che tutte le Macerationi si fanno con l'Infusione; ma nõ tutte l'Infusioni si possono dire Macerationi, perche le cose, che si dicono Macerate, come le Radici, i Frutti, &c. all'hora si diranno tali, quando, mediãte la lunga Infusione, ò Decottione, sarãno di sostãza più molle, e tenera. Dunq; accioche qualche materia si possa dire Macerata, non solo si richiede, che sia stata lungo tempo infusa, ouero cotta, ma che la sostanza apparisca alterata, cioè rara, spugnosa, molle, e tenera; e ciò si fà non solo quando desideriamo la sostanza macerata, ma anche quando il liquore non può attrahere la facoltà richiesta, se non con l'ammollire, e rarefare la cosa Macerata, e la parola *Macerata* vien detta da *Marcire*, cioè in Latino *Putrescere*, perche le cose Macerate, quasi paiono in parte marcite. si può dire anco dal diuenir magro, asciutto, tenue, come si dice vn'huomo macerato da i fastidij, esser diuenuto magro; come per essempio il Lino, e'l Canape, per poterli filare, dopò, che saranno dalla terra suelti, e seccati, leuatone il Seme, e la Terra, si metteranno in fossi pieni d'acqua per più giorni à macerare, doue si marcirà la scorza; e la sostanza interna, che ligaua i filamenti, si rilasserà, & ammollirà: onde poi seccati, battuti, e pettinati, &c. le scaglie. & rischie legnose si separano facilmente dalle fila.

Maceratione che sia.

Lino.

Per

Occhi di Pioppo.

Per fare l'Vnguento di Pioppo, communemente si pigliano gli occhi del Pioppo freschi nel Mese di Marzo, e pesti li mettiamo à macerare con la sungia di Porco per insino, che germoglino l'altre herbe richieste per detto vnguento, cioè nel Mese di Maggio.

Rose.

E per fare l'Vnguento Rosato, mettiamo à macerare le Rose, peste nel mortaio, nella sungia di Porco per otto giorni, facendole stare sempre in loco caldo à macerare, poi ben riscaldata si cola, e vi si aggiungono nuoue Rose.

Manteca di Fiori di Aranci.

Nella stessa maniera facciamo la Manteca detta cordiale, macerando i Fiori di Aranci mondati nella sungia, e replicando tre, quattro, e più volte l'aggiuntione de' Fiori insino, che sia odoratissima; finalmente colata si conserua.

Capi de' Papaueri.

Per fare lo Sciroppo del Papauero, bisogna infondere, macerare, e cuocere i capi di essi insino, che siano ammolliti, e teneri.

Vischio.

Vsiamo anche buona maceratione delle Bacche del Vischio Quercino, per estraherne il Vischio.

Amido.

L'Amido si fà anch'egli per maceratione, posto il Grano, ò l'Orzo, o'l Riso, &c. ben polito, e lauato in vaso di legno à macerare, coperto d'acqua; & accioche non diuenga acetoso, Dioscorde vuole, che cinque volte il giorno si muti l'acqua, e se si puote, anche la notte insino, che sia ben macerato, e marcito, cioè rilassato; poi si prema bene, e si coli; finalmente si secchi presto, acciòche non acetisca, e nello stesso modo si può fare l'Amido dell'Aro, e la Gersa Serpentaria.

Putrefattione Chimica.

Sotto la Maceratione potremo ridurre la putrefattione, da Chimici vsata all'hora, che vogliono putrefare Herbe, Fiori, e Frutti per cauarne Olio, e Spiriti ardenti. si dice anco *Fermentatione*. e se bene hà il nome di putrefattione, nulladimeno vogliono i Chimici, che non siano le robbe veramente putrefatte, e fetide, ma ben macerate, & alquanto fermentate; e per prohibire la putredine, vi aggiungono del Sale; e per aggiutar la sobbollitione, vi mettono del Fermento; e per far ciò, pongono le dette materie ben peste, e calcate in vn vaso, aggiungendo qualche poco d'acqua, nella quale alle volte dissoluono vn poco di Fermẽto, ò di Leuito di Pane. e sù la materia spargono alquanto di Sale. poi otturando bene il vaso, lo pongono per quaranta giorni, ò poco più, e meno in vn loco caldo, ò nel letame, ò ne'i noccioli dell'Oliue, ò in altra materia, che ritenga il calore. ma bisogna auuertire di non passare i termini della fermẽtatione, perche all'hora, essendo la materia putrefatta del tutto, di nessuno valore sarebbe.

Dell' Estrattione delle Muccillagini.

Modi di fare le Muccillagini.

LA Muccillagine è sugo lento, viscido, e tenace, come chiara d'Vouo, ò muccio del Naso, dal quale hà pigliato il nome; si fà da alcune Radici, come da quelle della Malua, dell'Altea, della Branca Vrsina, della Consolida maggiore, e da alcuni Semi, come da' Semi del Lino, dello Psillio, del Fienogreco, dell'Vrtica, del Cotogno, e de' simili.

Si piglieranno le Radici ben mondate dalla terra (ò i semi) e si conquasseranno in vn mortaio, che siano ben acciacchate; ma non troppo peste, e

per

per ogni libra vi si aggiungeranno lib. 4. d'acqua calda, e così lasciarannosi macerare in infusione per tutta la notte, secondo Albucasi. Ma Nicolò nell'vng. di Altea, le fà stare infuse per tre giorni, e nel quarto le fà bollire insino, che diuengano spesse, & altri, finche i semi siano crepati, & esca la mucillagine grossa à galla; ma Albucasi li fà solo riscaldare. poi si metterà ogni cosa in vn sacchetto di tela nouua, e forte, vn poco larghetta; e ligata bene la bocca del sacchetto, s'appenderà, & cõ due bastoni stringendosi, cominciando dalla bocca del torcifeccia insino à basso, si cercherà di cauarne la mucillagine, e di farla cadere in vn vaso sottoposto; & alle volte si anderà percotendo il sacchetto con vn bastoncello, per meglio farnela vscire, & con vn coltello s'anderà raschiando, e separando; e quando il sacchetto sarà sminuito, si ligherà vn poco più a basso, e si percuoterà, e nello stesso modo cercherassi di separarne tutta la mucillagine, insino, che le Radici, e i Semi restino asciutti, e secchi.

Si ponno anche i Semi, e le Radici mettere nell' acqua calda, e ben dimenare, e conquassare, e poi poste in vn criuello, si fà passare la mucillagine, dimenando con vna spatola, come si passa la Cassia.

Pfillio. Cauasi anche la mucillagine dello Pfillio per farne il Lohoch. più soaue, infondendolo nell'acqua fresca, come si è detto, e lasciandolo stare per 24. hore; quindi si rimena più volte con vna spatola tanto, che venga a galla la mucillagine, all'hora si cola, e si preme al modo detto. Deue però auuertire il nostro Discepolo, nel fare le mucillagini, che le Radici vogliono essere ben purgate dalle radichette, e dalla terra, e ben lauate, e poi minutamente tagliate, & in vltimo peste in vn morraio di pietra con pestello di legno.

Radici.

Semi. Ma i Semi, per fare le mucillagini, sono da alcuni pestati, e da altri posti intieri, perche dicono, che i Semi dello Pfillio, del Lino, e del Fienogreco non si denno mai pestare (se pur il Medico non l'ordina) concioßia cosa che, senza esser pesti, danno in copia la mucillagine viscosa, e'n particolare il Seme dello Pfillio, per hauer la midolla calda; secondo Mesue non si deue in niun modo pestare, massime douendosi pigliare la muccillagine per bocca.

Tempo dell'Infusione. Secondo, noti lo Spetiale, che la maceratione delle dette cose da alcuni si fà per vna sola notte, da altri meno, e molti la fanno per due, ò per tre, ò per più giorni; ma quando si vederà l'acqua tutta mucillaginosa, basterà.

Quantità dell'acqua. Terzo, consideri la quantità dell'acqua. perche alcuni, in vna libra di Semi, ò di Radici, mettono lib. iij. d'acqua, altri iiij. & altri v. ò vj.; laonde, volendo la Mucillagine assai densa, e viscosa, si piglierà poca acqua; Consideri ancora, che le cose manco viscose, vogliono manco acqua, come il Seme dello Pfillio desidera meno acqua del Seme del Lino.

Cottura. Quarto, alcuni non vsano cottura, altri le fanno cuocere bene, e'l segno della cottura perfetta è quando l'acqua infusa, pare tutta viscida, e mucillaginosa, come vna chiara d'Vouo, e vn poco più, ouero si piglierà vn poco del decotto, e si porrà sopra vn marmo freddo, e se declinato, scenderà lentamente, e grossamente, all'hora sarà cotto.

Mele Anacardino. Il Mele Anacardino, di Passule, ò di Fichi secchi, si può dire specie di mucillagine; e per farlo, si piglieranno i detti Frutti buoni, e sughosi; e se

sono di Anacardi, siano freschi, e si faranno cuocere nell'acqua per alquãto tempo, & in questo modo vscirà da essi vn humore mucillaginoso, che chiamiamo Mele di Anacardi, ò di Passule, ò di Fichi.

Della Humettatione.

CHiamiamo Humettatione, quando *rendiamo humide, e fugose alcune materie secche, con l'aggiuto di qualche liquore, ò humore* come di Acqua, di Vino, di Aceto, di Olio, di Latte, &c.

Caſſia. Humettano alcuni la Cassia arida, sotterandola nell'arena humida, che pian piano, attrahendo l'humore, s'inhumidisce: si fà anche in altro modo, facendo vna fossa in cantina, ò vna vettina, cioè vaso grande di terra, oue si mette vn poco d'acqua, e sopra vna gratiglia, ò ferratella, si porrà la Cassia, che al vapore dell'acqua se inhumidirà: ma si fa stare anche di sopra coperta, e per inhumidire la polpa della stessa Cassia, quando sarà posta sopra il seraccio, vi si metterà di sotto vn vaso d'acqua calda, perche la Cassia, dal vapore caldo humettata, si dilata, e cresce.

Mandorle. Le Mandorle, i Pinocchi, e le Noci secche si mondano, e s' infondono nell'acqua fresca, & in poche hore, tirano à se tanta humidità, che al gusto poi paiono fresche.

Gomma. La Gomma Draganta, e l'Arabica con l'acqua si humettano tanto, e si gonfiano, che seruono per colla.

Semi. S'inhumidiscono anche l'Orzo, il Cartamo, & altri Semi, per leuargli la scorza, bagnandoli con acqua.

Mirabolani. Mesue humetta i Mirabolani per condirgli; l'infonde nell'acqua; e con essa li mette al Sole per otto giorni, poi piglia vn vaso, ò vna vettina grande, ouero fà vna fossa in vn luogo humido, & iui sepelliſce i Mirabolani in molta arena humida, separatamente, quelli bagnando ogni trè giorni, e muta loro l'arena insino, che siano gonfij, & humidi.

Della Nutritione.

IL Nutrire i Medicamenti, ò imbeuerargli, è spetie d'Infusione, e di Humettatione; ma perche si fà a poco a poco, e più volte; facendo, che la materia nutrita, & imbeuerata s'assorbisca tutto il liquore, come appunto chi mangia, e beue ciò fà più volte, e digerito vn' alimento, ricerca l'altro, & in se conuerte tutto il liquore beuuto, di quello si nutrisce, e con quello cresce; così dunque per tal similitudine hora da Noi Spetiali si dice nutrire, & imbeuerare i Medicamenti, quando

Deſcrittione *si fanno con qualche humore humettare, poi si seccano, e si tornano à bagnare, & a seccare più volte.* E questa Nutritione non fù da Mesue distinta, ma inclusa fra le Lauationi, e chiamò l'Aloe lauato, quello, ch'era nutrito di decotto d'Aromati, confondendo la vera Lauatione con la Nutritione, il che si può attribuire più tosto all'Interpetre Latino, che all' Autore Arabo.

Hor per fare questa Nutritione, la prima regola sarà, che si metta poco

humore

humore per volta, acciochè auanti, che sia disseccato, non si corrompa, come il Vino, che, stando lungo tempo nell'Infusione, potrebbe farsi aceto, & così anche il Latte fra poche hore s'inacetisce; però metteremo poco liquore, ma spesso gli aggiungeremo dell'altro; ne si metterà mai nuouo liquore, se il primo non sarà ben seccato, e la materia affatto asciutta.

Quantità del liquore.

La seconda sarà, che non debba stare in loco freddo, ne humido la materia, che si nutrisce; ma, subbito inhumidita, e bagnata, si dourà mettere à seccare sopra le ceneri calde, senza violenza di fuoco, ò al Sole, ò nelle stufe, le quali si sogliono vsare nelle botteghe de' buoni Spetiali.

Luogo.

La Terza regola sarà, che, non potendosi dare numero certo, e diffinito delle Nutritioni, si regoli lo Spetiale col peso del liquore da seccarsi, e della cosa da nutrirsi, essendo fallace il dire, che si nutrisca, e disecchi quattro, ò cinque volte. ma determinato il peso, il saggio Spetiale deue spartirlo per ciascheduna Nutritione, tanto liquore infondendo quanto, che copra tutta la materia, e la inhumidisca bene, e fra poco tempo si possa risoluere, e consumare, ma con gli essempij assai più chiara questa operatione farassi.

Numero.

Peso.

L'Aloe lauato col sugo delle Rose, del quale se ne fanno le pillole, s'intende nutrito col detto sugo otto, ò diece volte diseccato; ma Noi habbiamo in vso di mettere lib. 1. d'Aloe con vn'altra di sugo di Rose rosse, e quando è secco, gliene aggiugniamo vn'altra libra, e così la terza volta, in modo, che, per vna libra d'Aloe, mettiamo lib. iij. di sugo.

Aloe rosato.

Mesue fà nelle Pill. Alefangine la Nutritione dell'Aloe, e dice, che sopra vna libra d'Aloe s'infondano 2. lib. del decotto de gli Aromati, e si secchi al Sole, *Terendo*. Il nostro Discepolo, che vorrà esser diligente, per fare questa Nutritione, eliggerà il tempo dell'Estate, quando il Sole è atto, e gagliardo à diseccare col suo calore l'humido; e piglierà vn piatto di Maiolica, ò altro vaso assai largo, e spatioso, accioche il calore domini in più parti la materia; ne deue mettere le due lib. del decotto sopra l'Aloe tutte in vna volta, perche, in vn giorno, non si potranno tutte diseccare: ma basterà mezza libra per volta: e quando dice Mesue, *Terendo*, intende, che spesso l'Aloe, stando al Sole, si agiti, e si mescoli con vna Spatola, accioche s'vnisca bene col decotto, si secchi meglio, & non resti attaccato al vaso.

Aloe per le Pill. Alefangine.

La Nutritione de' Mirabolani da Mesue in questo modo è ordinata; si prenda, nel tempo dell'Estate, de' Mirabolani pesti quantità sufficiente, sopra i quali tant'Olio s'infonda, quanto basti à ben vngerli, e fregarli, poi si secchino al Sole, e subbito secchi, si vngano di nuouo, stropicciandoli bene con dett'olio, e si rimettano al Sole, ciò facendo per tre giorni continui; & essendo ben seccati, di nuouo si bagneranno con Siero, e con Zucchero, ò con Acqua inzuccherata, e si faranno seccare nello stesso modo al Sole. seguitando questo per tre altri giorni continui. Quì auuerta il Discepolo, che la quantità dell'Olio non è diffinita al peso; ma all'effetto: cioè quanto che basti ad vngere i Mirabolani bene; che l'olio non è così facile à suaporare come l'acqua.

Mirabolani.

Nota.

Nutrisce anco Mesue col latte la Sarcocolla, dicendo, la Sarcocolla si nutrisce in latte d'Asina ogni giorno, infondendoli sopra il latte dentro vna scodella di vetro per cinque giorni. quì si ricordi il Discepolo, che, non

Sarcocolla.

essendo diffinita la quantità del latte, di esso, mettere tanto ne deue, quanto giudicherà, che per quel giorno se ne potrà imbeuere, ponendolo al Sole, ò in altro luogo caldo, altrimente il latte si corrompe.

Sagapeno. Opoponaco

Il Sagapeno, e l'Opoponaco sono nutriti da Mesue con sughi, con decotti diuersi, ò con fiele d'animali, infondendone vn poco per volta, insino che il Sagapeno sia ingrassato, cioè cresciuto di quantità, e di peso.

Turbit.

Il Turbit nutrito si fà da Mesue, radendoli la scoza, & infondendolo per vn giorno, e per vna notte, in sugo di Cocomero asinino, poi lo fà seccare. Quì la quantità sarà quanto basti à coprirlo.

Litargiro. Cumino.

Il nutrire del Litargiro, che si fà per farne l'vnguento, à suo luogo diraßi.

Il Cumino si nutrisce d'Aceto, bagnandolo, e rasciugandolo.

Della Estintione.

S'Estinguono da Noi molte cose, ò abbruciate, ò solamente infocate in qualche humore, volendoci seruire del liquore; & altre volte ci seruiamo della sostanza con l'estintione preparata: come per essempio, estinguiamo l'Acciaio infocato nell'acqua, per oprare l'acqua, ò estinguiamo l'Acciaio spoluerizzato in Aceto, per vsare lo stesso Acciaio, e non l'Aceto; l'humore, e la materia da estinguersi, tocca ad essere scelta dal Medico; lo Spetiale considererà quante volte si debba fare l'Estintione.

Tutia.

La Cadmia, cioè la Tutia è da Diosc. abbruciata, coperta di Carboni accesi, insino, che appariscа rilucente, e mandi bolle come la schiuma del ferro; all'hora l'estingue in Vino ma, per altri medicamenti, nell'Aceto.

Antimonio.

L'Antimonio infocato è da lui estinto in latte di donna.

Pomice.

La Pomice infocata bene, con hauerla coperta di carboni accesi, vien dal medesimo estinta in Vino odorato, replica lo stesso la seconda volta; e la terza, quando la Pomice è ben infocata, da per se raffredare la lascia.

Pietra frigia

Lo stesso Diosc. bagna con buon Vino la Pietra Frigia, poi la copre con carboni accesi, soffiando bene, e quando hà mutato colore, & è diuenuta rossa, l'estingue nello stesso, e così tre volte l'abbrucia, & l'estingue.

Lapis Lazzalo.

A nostri tempi, per fare la Preparatione dell'Azzurro Oltramarino, s'infoca bene il Lapis Lazzalo, e s'estingue in Aceto bianco, da alcuni nell'Acqua vita, e da altri nell'vrina, accioche si relassi, e si possa pestare.

Mattoni estinti.

Mesue, per fare l'Olio detto Phylosophorum, infoca bene i pezzi di mattoni, e gli estingue nell'olio, e poi li distilla.

Zolfo.

Per fare il Zolfo morbido come cera, alcuni Chimici insegnano, che si liquefaccia, e s'estingua 20. volte nell'acqua bollente, e per fare la Cera bianca, alcuni la liquefanno, & la buttano nell'acqua fresca, e questo reiterano più volte.

Cera.

Ferro.

Il ferro infocato, & estinto nell'acqua fresca, diuiene più duro; estinto nell'Olio, si fà più molle, e trattabile; & estinto nell'acqua vitriolata, si muta in Rame.

Marchasita.

Molte volte vsiamo il liquore residuo dell'estintione, ò'l suo fumo, come ne' Scirri, e nelle durezze grandi de' corpi humani vsano i Medici, secondo la dottrina di Galeno, di estinguere la Marchasita, ò la Pietra foca-

ia in aceto, e à quel vapore caldo fanno stare ben coperta di panni la parte scirrosa.

Oro.

I pezzi dell'Oro infocati, e nell'acqua estinti sono molto in vso de' Medici, credendo, che l'acqua n'acquisti virtù cordiale, e confortatiua.

Acciaio.

Similmente si fà l'Estintione dell'Acciaio, ò del Ferro infocato nell'acqua per alcune infermità. e perche nell' vso di questa trouiamo molto abbuso, piglieremo licenza da' Signori Medici di poterne fare vn poco di Digressione.

Dell'Acqua Ferrata astrigente.

L'Acqua Ferrata, cioè quella, nella quale più volte è stato estinto il Ferro, ò l'Acciaio infocato, da' Medici comunemente è tenuta astringente, hauendone molti antichi testimonij, come di Dioſc. nel libro 5. il quale scrisse. *Ferrum ipsum igne candefactum in aqua, aut vino extinctum, ita vt hæc bibatur conuenit cardiacis disentericis, spleneticis, bilem superne, & inferne egerentibus, & stomacho dissoluto*; Paolo Egineta conferma lo stesso, Auuicenna anco l'ampliò à restringere i fluſſi dell'vrina, e i mestrui. e Plinio nel lib. 34. cap. 15. scrisse. *Calefit etiam ferro candente aqua in multis vitijs, priuatimq; dissentericis*, a i detti de' quali si sottoscriuono quasi tutti gli Autori; e'l medesimo scriuono del latte ferrato. Ma dall' altra parte trouo Lud. Mercato lib. 2. de Mor. mul. cap. 18. & il Libauio parte 1. com. Alchimi. lib. 6. cap. 16. e parte 2. lib. 1. cap. 10. & alcuni pochi altri, i quali

Acqua Ferrata solutiua

scriuono determinatamente, che l'acqua in cui sia stato estinto il ferro, ò l'Acciaio infocato più volte, non solo non sia astringente, ma, che purghi bene il corpo, e con violenza, il che è direttamente opposto al detto degli Antichi, & in confirmatione di questo si può dire contro Dioſc. se quest'acqua è astringente, dunque è di crassa sostanza (perche, secondo Galeno, le cose astringenti sono di crassa, e fredda sostanza, però ostruenti) come può giouare all'oppilatione della milza, che richiede remedij attenuanti, e di sottil'essenza? ne pare, che si possa negare la proprietà, che hà di giouare alla milza, perche si racconta, che alcune Galline, che di continuo beueuano l'acqua, nella quale i Ferrari estingueuano il ferro, dopò morte siano state ritrouate senza milza; e ciò s'attribuisce alla dett'acqua, che l'attenua, e consuma, onde, con raggione, il Dottissimo Andrea Baccio nel lib. 6. delle Terme cap. 2. propone la questione, perche l'acque ferrate giouino alle ostruttioni, & à milzosi, essendo astringenti, e constipatiue;

Risposta del Baccio.

e risponde, che, non potendo ciò fare, per caggion del peso; mentre l'acque terree di piombo, & altre graui, non sono apritiue, si potrebbe meglio dire, che sono dal fuoco attenuate, ò che riceuono dal ferro vn fomite sottile, & apritiuo: Ma, che più è verisimile dire, che l'acque ferrate siano composte di qualità contrarie, cioè, che giouino disseccando i velli, e i filamenti delle viscere, e per accidente siano apritiue.

Del Reusnero.

Alcuni, come il Reusnero, hanno pensato, che giouino à detti effetti, non perche veramente astringono; ma perche astergono, seccando, e confortando le viscere.

Altri han detto, che l'Acqua, e'l Vino, ne' quali l'Acciaio sia stato più volte estinto, in niun modo astringono, ma più tosto lauino, e in vn certo modo purghino l'ostruttioni.

Ma, che il Latte astringa, di certo affermarono, per esserli stata leuata

la parte feroſa, il che fanno anco le Selici in eſſo eſtinte; onde l'aſtringere nel Latte, viene dalla materia riſcaldata, & alterata dal fuoco, non dalla qualità, dal ferro impreſſa.

Del Mercato.

Ludouico Mercato Medico del noſtro Rè Cattolico, attribuì allo ſteſſo Ferro doppia qualità, aſtringente, e purgante, e con buoniſſime raggioni lo dichiarò. Libauio ancora dottiſſimamente ne raggionò, quali ne' luoghi citati ſi potranno vedere da' Dotti; Noi per l'iſtruttione de' noſtri Diſcepoli, accioche non errino, diremo, che il Mercato inſegnò, che quando vogliamo fare l'Acqua Ferrata aſtringente, & atta per fermare i fluſſi, gettiamo la prim'acqua, la quale purga valoroſamente, & vſiamo la ſeconda, la quale è aſtringente. Similmente ne ſegue, che l'Acciaio, o'l Ferro nuouo habbia aſſai più virtù purgante, che non hà il vecchio, e molte volte eſtinto, ſia ſolo aſtringente.

E che vna ſoſtanza come il Ferro, habbia due contrarie qualità, non è coſa di merauiglia; eſſendo, che anco il primo decotto de' Cauoli, delle Lenticchie, de' Mirabolani, del Reobarbaro, &c. è ſolutiuo, & il ſecondo è aſtringente. mentre che la virtù ſolutiua è tenue, ſuperficiale, e facile a ſepararſi.

Solutione.

Ma, che il Ferro, e l'Acciaio habbiano la detta virtù ſolutiua, à pochi, credo, ſia noto; onde mi sforzerò di moſtrarlo chiaro, prima dalle virtù, da gli antichi attribuite all'Acqua Ferrata; cioè, che gioui a gl' Idropici, alla milza, e che ſia contro l'Aconito; il che, come aſtringente, far non può giamai, adunque come ſolutiua, & Alexifarmaca.

Secondo, dalle virtù attribuite alla Squama del Ferro. perche ſcriue Dioſc. nel lib. 6. che le Squame dell'Acciaio hanno la ſteſſa virtù delle Squame del Rame; ma, che in purgare il corpo, ſono più deboli. è adunque chiaro, che purgauano. e della Squama del Rame, diſſe. *Pota cum aqua mulſa, aquam ducit; quidam cum farina ſubactam in catapotia exhibent.* e ciò fece Hipp. 4. Acut. tex. vltimo, & Plinio ſcriſſe. *Dant & Hydropicis dracmis duabus in mulſi hemina.* ſimilmente Galeno 3. de ſi. m. fac. 15. diſſe, che purgaua il corpo; & altroue, che purgaua l'acqua, e la pituita. Se dunque la Squama del Ferro purga come quella del Rame, ſenza dubio ſarà ſolutiua, e Libauio ſcriue hauerne viſta la ſperiẽza. Hor dunque, eſſendo ciò vero, come è veriſſimo, diremo; ſe la Squama del Ferro, ſecondo Dioſc. purga il corpo, e caccia l'acqua da gl'Idropici, non è da marauigliarſi, ſe il ferro infocato, e poi eſtinto nell'acqua, ò nel vino, comunichi la virtù ſolutiua ad ambedue.

Elementi del Ferro.

Terzo, diremo, che l'Acciaio (ſecondo i Chimici inueſtigatori de' principij, e de gli Elementi de' Metalli) è compoſto d'aſſai Zolfo fiſſo, e di poco Mercurio volatile; benche habbia anco vn pochetto di Mercurio fiſſo, e di Zolfo volatile. & il Ferro come più impuro, e terreſtre, oltra i detti, hà anco del Vitriolo, e del Nitro. Hor mentre queſte coſe danno l'eſſere al Ferro, è ragioneuole anco, che li diano le facoltadi; ne di tal compoſitione dubitar ſi deue, mentre gli eſperti Artefici dal Ferro cauano le ſudette coſe. cioè il Zolfo, che ſi manifeſta dall'odore, l'Argento viuo, il Nitro, e'l Vitriolo, quali dal Ferro Noi habbiamo, nella noſtra Spetieria, cauati.

E dal Mercurio, e dal Vitriolo il Ferro hà la virtù purgante, e vomitoria,

eſſen-

essendo il Vitriolo vomitorio, e l'Argento viuo, mutato in Precipitato, in Solimato, & in altre forme, si troua gagliardissimo in purgare.

Dal Nitro, e dal Zolfo si hà la virtù d'astergere, di seccare, di leuare, e d'aprire l'ostruttioni, di confortare, e di astringere; e tutte le dette virtù si comunicano dal Ferro all'acqua, mentre assai riscaldato, tramette alla superficie le dette materie, quasi fuse, e se bene il Libauio crede, che sempre tanto il Ferro vecchio, quanto il nuouo dia all'acqua virtù purgante; nulla dimeno è da credere al Mercato più esperto, che solo il primo infuso, ò del Ferro, ò dell'Acciaio nuouo purghi; l'altro stringa; perche confessa anco il Libauio, che il Croco di Marte (cioè la limatura del Ferro calcinata, e riuerberata da grandissimo fuoco, ò con mistura di Nitro, ò di Zolfo &c.) per hauer deposta tutta la parte Mercuriale, e di Vitriolo; e per esser restato con la terrestre, è solo astringente, e non purgante.

E tornando all'Acqua ferrata, il nostro Discepolo, prima che la faccia, cerchi d'intendere dal Medico à che hà da seruire, perche, douendo darsi per astringere, egli infochi, & estingua ferri vecchi, cioè, che siano più volte stati infocati, & estinti, accioche habbiano perduti que' spiriti purganti, ma quando l'hà da pigliare vno milzoso, o oppilato, o idropico &c. cerchi di pigliare Acciaio, o Ferro nuouo mai più stati estinti in acqua. Nota.

Auuerta ancora, che il Ferro sia benissimo infocato, perche, essendo solo caldo, il Libauio dice, che più tosto è velenoso, che vtile, come si vede, che l'acqua, o'l vino riposati vn pezzo, o bolliti in vasi di ferro, sono cattiui. Il numero dell'Estintioni del Ferro nell'acqua non si può diffinire; ma rimettesi però al giuditio dell'Artefice.

Della Dissolutione.

CHiamiamo Dissolutione la mistura della materia secca con l'humida, della quale ci è paruto bene parlare in questo Canone della Infusione, concioßa cosa, che è in certo modo sua spetie; se bene da essa è molto differente; perche la cosa infusa, e dissoluta, così vnita si vsa, ne si cerca più di separarla.

La regola di farla è, che bisogna disoluere le cose olioße, e grasse con le sue simili, grasse, & olioße; e similmente le acquoße con le sue simili acquoße, altrimente non si dissolueranno, come la Mastice nell'acqua non si può vnire, e dissoluere.

Il Laudano, la Mastice, l'Incenso, la Pece, la Cera, la Resina, e simili, vogliono essere dissolute in materia grassa, & olioßa, come anco l'Ambra, tanto quella detta Grigia, & Odorata, quanto il Succino, o Karabe, la Storace &c. Resine.

Il Vitriolo, e le sue spetie, i Boli, le Terre, la Calce, la Ceruſa, i Sughi condensati, le Gomme, & il Latte condensato, come l'Opio, la Scammonea &c. nell'acqua si dissoluono. Solubili aquei.

Il Zucchero, il Mele, e la Manna, si dissoluono nell'acqua calda, ò ne' decotti acquoßi, o nel brodo; ma si potrebbe alcuno marauigliare, perche il Zucchero nell'Acqua vite fina non si dissolua in alcun modo; per lo che Noi insegneremo al nostro Discepolo il modo di dissoluerlo. Si piglino di Zucchero. Mele. Manna.

Olio di Zucchero.

Zucchero fino ℥ iiij. e d'Acqua vita perfetta ℥ viij. accendasi l'Acqua vita in vn vaso vitriato, & all'hora vi si aggiunga il Zucchero, di continuo cõ vna spatola dimenandolo, che abbruciandosi l'Acqua vita, si vnisca col Zucchero, e tal mistura vien detta *Olio di Zucchero*; e la ragione della mistura è, perche, nell'abbruciare, esalano, e si consumano gli spiriti del Sal volatile dell'Acqua vita, de' quali era piena: onde non poteua più riceuere alcun corpo; hor, questi esalati, resta il liquore flemmatico priuo del sale; così poi facilmente s'imbeuera di Zucchero, che è spetie di sale, e da Paulo Egineta detta Sal Indico.

Cose acetose.

Le Margarite, i Coralli, i Gusci dell' Voua, e delle Lumache, le Porcellette, le Blatte Bizantie, & alcune pietre si dissoluono facilmente nel sugo de' Limoni, nell' Aceto distillato, nell'Olio di Vitriolo, nell' Olio di Zolfo &c.

Le Gomme Resinose, come il Galbano, l'Ammoniaco, il Sagapeno, l'Oppoponaco &c. nell'Aceto facilmente si liquefanno.

Acqua forte.

L'Oro, e l'Argento si dissoluono con l'Acqua forte, con l'Acqua Regia, & anco con l'Argento viuo s'vniscono.

Della Tritura. Cap. XIX.

Canone Quarto.

LA Tritura, quarto Canone di Mesue, è regola di preparare i Medicamenti, e si fà diuidendoli in più, & meno sottili particelle; e perche questo Canone della Tritura è il più principale, c'hà da sapere il nostro Discepolo, però deue essere da Noi diligentemente esplicato, non solo in vniuersale; ma anco in particolare, onde per insegnare la vera, & compita Arte della Tritura, non solo è necessario, che trattiamo della semplice Tritura, che si fà pestando, e di tutte le sue spetie, e modi delle diuisioni de' Medicamenti, come del tagliare, del frangere, del limare, del tornire, del fregare &c. ma anche del criuellare, e del setacciare. E perche molti hanno dato per regola vniuersale, che la Tritura s'assomigli assai alla Cottura, e però, che quelle cose, che vogliono gran cottura, sostengano anche gran tritura, e'l contrario le cose di minor cottura; il che si bene nel cap. della Decottione habbiamo detto non esser sempre vero, & infallibile; nõdimeno, perche molte volte è simile, perciò Noi nello stesso modo, e cõ lo stesso metodo, col quale habbiamo trattato della Cottura, trattaremo anco della Tritura. Et hauendo proposti cinque capi considerabili circa la Cottura, altretanti nella Tritura, ne spiegaremo.

Ordine da osseruarsi.

E prima, la *Natura della materia* da tritarsi, e poluerizzarsi; e se ci sono più cose diuerse; onde vi si richiede la tritura graduata, questa ancora esplicheremo. Secondo considereremo i *vasi, e gli Strumenti* atti alla Tritura. Terzo, esplicaremo *l'vtilità* della Tritura. Quarto apportaremo *il modo* del pestare. Quinto, & vltimo farassi *il termine* della Tritura manifesto.

La Natura delle Materie da poluerizzarsi è molto varia, pche, o sono q̃lle di grossa sostanza, e d'essenza dura, e di virtù d fficile ad esalare, ouero di tenue sostanza, di rara testura, e di virtù facile a suaporare; e secondo queste cõditioni bisogna variare la tritura; così Mesue disse, che le cose di sottil'essenza, rare, e facili a suaporare, voleuano poca tritura, e per cõtrario l'altre. in modo, che quanto più crassa era l'essenza, tanto più lunga Tritura gli era necessaria, e ne dette alcuni essempij, come, che la Scammonea grossa douea pestarsi assai, l'Antiochena, ch'era più tenue, poco; similmẽte il Reobarbaro buono potea soffrire assai tritura, ma che il raro, e relassato, per la gran tritura, perdeua la virtù. Hor noi, per insegnare distintamẽte la natura delle cose triturabili, faremo quattro gradi di Tritura, conforme habbiamo fatto quattro gradi di Decottione; e così esaminaremo la natura di tutti i più principali Triturabili.

Della poca Tritura.

LA poca Tritura, che si fà, quando con poco tẽpo, e con poca forza pestiamo qualche cosa, conuiene a quelle sostanze, che ò facilmẽte si pestano, ò facilmente si risoluono, (perche, dal calore acquistato per mezo del moto del pestare, esala la parte tenue, e virtuosa) ò pche habbiano la virtù molto sottile, e nella superficie, la sostanza è di natura debile. Oltre di ciò le cose, che s'hãno da far cuocere, sempre si denno pestar poco; acciochè nella Tritura non s'indeboliscano troppo, e nella Cottura la sostãza della poluere non si mescoli col Decotto, e lo faccia torbido. Si Considera ancora, che le cose, che hanno da giouare allo stomaco, e'n quello s'hanno da fermare per più spatio di tempo, denno essere grossamente, e poco peste, come il Pepe, le Spetie Aromatiche &c. i Medicamenti purganti, & altri, de' quali ci vogliamo seruire per lo stomaco solo; ma in particolare.

Le cose da cuocere si denno poco pestare.

Alcune cose sono tanto friabili, e sciolte, che prestissimo si poluerizzano, come l'Amido, la Gersa Serpentaria, l'Agarico puro, la Cerussa, i Boli, la Terra Sigillata &c.

Molte cose vogliono esser poluerizzate senza violenza, e solo col pestello leggiermente dimenare, altrimente s'ammassano, come le Gomme, le Resine, e i Sughi condensati, de' quali diremo in particolare, che per poter ridurre con più facilezza in poluere, la Gomma Arabica, i Draganti, la Gomma del Ciregio, del Prugno, del Mandorlo, dell'Hedera &c. meglio è, che prima si riscaldi il Mortaio, e'l Pestello: molti, per poluerizzare presto, v'infondono alcune gocciole d'Acqua vita.

Gomme.

La Mastice si deue poluerizzare sola, che, se con altre cose ella si pesta, non si può ridurre in poluere, e vuole, che leggiermente se dimeni il pestello, altrimente, fortemente pestata, s'vnisce, e s'ammassa; e meglio sarà, se nel macinarla, si spruzzerà con qualche gocciola d'acqua: che così la parte sottile non se ne girà via, e la sostanza non s'vnirà: ma volendo fare il Ceroto di Mastice per lo stomaco, ò per la testa, si scalderà bene il pestello, e'l mortaio con molti carboni, e pestandoui poi la Mastice, s'vnirà per farne il Ceroto.

Mastice.

Mesue nelle Pillole d'Hermete, e ne' Trochisci di Colloquintida, fa pesta-

re la Mastice con vn poco d'Olio per vnirla bene.

Incenzo. Karabe. Bdellio. Sarcocolla. Gomma di Ginepro. Euforbio.

L'Incenzo detto da Latini Thus, & Olibanum, come anco la Mãna Thuris (che vuol dire la polueriglia del fondo delle casse dell'Incenzo) il Succino detto Karabe, ò ambra Gialla, lo Bdellio, la Sarcocolla, la Gomma del Ginepro, l'Euforbio, e simili, si pesteranno leggiermente, dimenando il pestello; ma perche la poluere dell'Euforbio fa stranutare, vi si potrà aggiungere vna Mandorla, ò alcune gocciole d'Olio.

Pece greca.

La Pece Greca detta Colofonia, pesta nel mortaio, s'ammassa, e s'vnisce; ma leggiermente dimenata, ò fra due pietre pesta, si poluerizza.

Trementina.

Per poluerizzare la Tremẽtina, e l'olio d'Abete &c. si faràno prima bẽ bollire in acqua pura, e dopò raffredati, e diseccati facilmẽte si poluerizzeràno.

Mirra.

La Mirra vera, e buona deue essere alquanto grassa, & è però difficile a pestarsi: onde, per far la Teriaca, Gal. la dissolueua col vino; ma Noi, volendola poluerizzare, ò la mischieremo con altre cose aride: o nel primo giorno la pesteremo grossamente, e la lascieremo seccare in luogo ventoso, e così nel secondo giorno, essendo secca, si potrà, pestandola leggiermente, ridurre in poluere, & accioche non s'attacchi al mortaio, si deue vngere con vn poco d'Olio; ma la Mirra ordinaria, perche suol esser assai secca, si può col pestello (macinando, e non battendo) poluerizzare.

Storace. Laudano.

La Storace arida, e secca si poluerizza; ma non già la grassa, e la buona.

Il Laudano, se non è molto arido, e vecchio, non si può pestare: onde col mortaio, e col pestello caldo si fà seccare, e'n tal guisa in poluere si riduce; ma l'humido, e fresco vuol esser dissoluto con olio &c.

Ammoniaco Galbano. Opoponaco. Serapino.

L'Ammoniaco, il Galbano, l'Opoponaco, e'l Serapino, soli non si possono pestare, e ridurre in poluere; ma si fanno dissoluere in Vino, ò in Aceto, poi si fanno cuocere fin'alla consummation del liquore.

Canfora.

La Canfora non si può sola ridurre in poluere, ma con poc'acqua bagnata, se poluerizza, e si dissolue con cose olioſe, ò si pesta prima nel mortaio la mandorla.

Muschio.

Il Muschio si poluerizzerà meglio, macinato cõ vn poco di Zuccaro, ò si farà dissoluere cõ vn poco d'acqua di Rose, quãto basti, accioche nõ esalino le parti odorate.

Ambra Grigia.

L'Ambra Grigia si pesta con vn poco di Zuccaro, òuero s'vnge prima il mortaio con pestarui vna mandorla.

Sughi condensati.

I Sughi cõdensati alle volte si possono poluerizzare, alle volte nò, come il Sugo della Regolitia, dell'Hipocistide, dell'Acacia &c. quali, se sono freschi, nõ se ponno soli poluerizzare; ma essendo eglino secchi, & aridi; ancorche facilmẽte si riducano in poluere, nulla di meno si riputano suaniti, e di poca virtù; Adunque, se saràno mediocri, si dẽno prima tagliare in pezzetti, e macinando tritarli, altrimente s'attaccano al mortaio, e s'ammassano, ò mescolati con cose secche, si pesteranno.

Aloe.

L'Aloe non vuol'esser pesto, perche s'attaccherebbe al mortaio: ma col pestello leggiermente macineràssi.

Opio.

L'Opio solo nõ si può poluerizzare; ma ò si dissolue cõ qualche liquore, ò si pesta con altre materie secche, che così si lascia ridurre in poluere.

Scammonea.

La Scammonea, secondo che di bontà varia, richiede anco varia tritura; però disse Mesue ne' Canoni, che la Scammonea grossa si douea pestare assai, e l'Antiochena, che era migliore, voleua poco pestamento: onde nel cap. proprio, loda quella Scammonea, ch'è faciliſſima a poluerizzarsi.

Hor Noi, volendola far in poluere, nel mortaio col pestello diligentemente la macineremo; ma perche si suole attaccare al mortaio; onde si perde assai del suo peso, e nella poca quantità è danno notabile, però, a questo ouuiando, sarà meglio prima pestare nel mortaio qualche Mandorla vecchia, perche è più oliosa, che con la sua oliosità, prohibirà, che la Scammonea s'attacchi, & il simile farà vn poco d'olio, o d'Oliua, o di Mandorle dolci, vntone bene il mortaio, & il pestello; il quale non solo farà, che la Scammonea non s'attacchi, come si è detto; ma anco, che la sua virtù non esali, e che la poluere sottilissima non se ne voli via; e di più fà, che si poluerizzi più presto, con più facilità, e commodità; per la qual causa Galeno, nel far la Teriaca, vngeua il mortaio, e'l pestello con l'Opobalsamo.

Fiori. I Fiori vogliono poca tritura, si come anche breue cottura; onde leggiermente, e senza violenza pesteremo i Fiori del Rosmarino, delle Viole, del Keiri, della Ninfea, dello Schenanto, della Ginestra, dell'Epitimo, del Meliloto &c.

Rose. Così le Rose Fresche, per farne la Conserua colorita, vogliono esser peste con pestello di legno in Mortaio di marmo, con gran prestezza, altrimente perdono il loro colore; ma per farne poluere, o si prenderanno secche al Sole, o al vento; ouero si faranno seccare al fuoco su la carta, e poi tagliate minute con le forbici, o sole, o in compagnia di cose secche, si pesteranno.

Zaffarano. Il Zaffarano da Galeno, nel fare la Teriaca, non è poluerizzato, ma nel vino, lungo tempo macerandolo, cercò di disloluerlo; così facciamo Noi nel Mitridato, accioche sia colorito: ma nella Teriaca, lo poluerizziamo accioche non la tenga gialla; & hora per l'vso de' Cibi, de' Brodi, e de' Condimenti, per tingerli bene, come anche per tingere altre cose, posto sù la carta, o sopra vna lamina di Ferro caldo, o al Sole lo secchiamo, tanto, che i suoi fili siano frangibili; ma volendolo poi poluerizzare, accioche non esali, più prontamente si triti, e n'appariса più colorito; metteremo quattro, o cinque gocciole d'Olio per vn'oncia di Zaffarano, o n' vngeremo il Pestello, e così apparirà più colorito: ma poi manco tingerà l'acqua; onde è meglio pestarlo solo, e poi metterci vn poco di Zuccaro, e finalmente qualche gocciola d'Acqua vita, o di vino, che così apparirà assai colorito,

Aromati. Gli Aromati vniuersalmente vogliono esser pesti con leggierezza, acciò che le parti odorate, e sottili non isuaporino, come la Cannella, che vuole poca, o niuna cottura: ma perche hà molti neruetti, e fibbre: onde è contumace à poluerizzarsi, si pesterà assai, ma senza violenza, & accioche non esali la parte sottile, si pesterà seco qualche Mandorla, o Seme di Meloni mondo &c. e vi sispruzzerà qualche gocciola d'acqua.

Noce mosca ta. La Noce Moscata, per esser vn poco grassa, difficilmente si può ridurre in poluere sottile, e mischiata con cose aride, prohibisce, che quelle non si poluerizzino bene, se sarà in assai copia; ma in poca quantità aiuta a ritener la poluere sottile, che non se ne voli via.

Mace. Spica. La Mace, prima che si pesti, si taglierà minutamente con le forbici, così anco la Spica prima si taglierà ben minuta, essendo ambedue difficili a poluerizzarsi.

Si eccettuano alcuni Fiori, come quelli della Stecade citrina; dell'Ara-

Fiori eccettuati.

bica, della Camomilla, de' Ballausti &c. quali sono renitenti, e difficilmente si rendono tutti in poluere, onde richiedono più lunga tritura; la Centaurea minore si può anco pestare assai, secondo l'opinione di Mesue.

Della Mediocre Tritura.

SI denno mediocremente pestare, cioè non lungamente, ne con gran forza, l'Herbe, e i Semi; e tra questi l'Herbe meno de' Semi.

Herbe.

L'Herbe si pestano hor verdi, hor secche, e l'vne, e l'altre, o crude, o cotte, & alle volte si pestano crude, e di nuouo si ripestano cotte, secondo l'vso diuerso. Perche l'Herbe verdi si pestano per farne il sugo (eccettuatene alcune di sugo viscoso, come la Borragine &c. che bisogna tagliarla, e non pestarla) o per farne vn Cataplasma crudo, e dopò l'esser cotte per farne vn empiastro, o per premerle con Apozemi, o con Decotti. Ma l'Herbe secche si pestano, o per farne Decotti, e così grossamente le pestiamo; o per farne polueri, le quali essendo di sostanza grossa, dura, tenace, e lignosa, auanti, che venghino a termine di potersi setacciare, vogliono essere non poco peste.

Borragine.

L'Herbe, quasi tutte, auanti che si pestino, si denno o tagliare, o con le mani frangere, e mediocremente pestare; ma se si pesteranno le sommità, e le cime, che sono l'Herbe coi Fiori, si douranno pestare alquanto meno, come la Maggiorana, il Timo, l'Origano, il Calamento, le sommità fiorite dell'Assentio, l'Abrotano, l'Eufragia, il Chamedri, il Camepitio, l'Aneto, il Melilloto &c. Mesue disse del Mezereo, che pesto con gagliardezza, perdeua la virtù; e del Timo, che pesto assai, moueua il corpo meno; ma era più diuretico.

Semi.

La maggior parte de' Semi vuole mediocre tritura, ma vn poco più dell'Herbe per le scorze più tenaci, come sono i Semi dell'Agnocasto, dell'Apio, dell'Amomo, dell'Aneto, dell'Ammi, del Basilico, del Carui, del Cardamomo, del Coriandro, dell'Eruca, del Fienogreco, della Grana da tingere, del Lino, del Lithospermo, delle Lenticchie, de' Lupini, della Nigella, del Senape, e dell'Aniso.

Cimino.

Il Cimino, quando si desidera, che faccia vrinare, si pesta assai.

Nota.

Si deue auuertire di pestare alcuni Semi da se, non in compagnia, i quali, per la picciolezza, non sono dal pestello tocchi, essendo con altre materie; e sono i Semi del Papauero, del Iusquiamo, dell'Ammi, della Maggiorana, della Portulaca &c.

Psillio.

Il Seme dello Psillio, Mesue, per la mucillagine, vuole, che si pesti leggiermente, quanto si rompa solo la corteccia, e non la midolla; e vieta il darlo dentro il corpo assai pesto, il simile fà Auicenna: ma Democrate, secondo che scriue Galeno nel lib. 2. de gli Antidoti, fece pestare benissimo il Seme dello Psillio; Noi, per non ci mettere in pericolo, obbediremo a Mesue.

Semi, e frutti graffi.

I Semi graffi; & olioſi, & le midolle de gli Frutti della stessa natura, peste si ammassano, e non si ponno ridurre in poluere, e mischiate copiosamente con altre cose, le humidiscono, e non le lasciano ridurre in poluere sottile. Ma Noi, o le mischiamo in poca quantità con le polueri secche,

per-

perche con la loro ontuosità ritengono le parti sottili, che nõ isuaporino, & il resto si pesta meglio, o separatamente le pestiamo con vn poco di Zuccaro fino, e secco; ma, douendosi mischiare con cose humide, si ponno pestare da se, poi dissoluere. E volendo far poluere delle Midolla de' Semi del Cocomero, della Cocozza, del Cedruolo, del Melone, del Bombace, del Cartamo, del Cedro, della Stafisagria, de gli Frutti del Mandorlo, de' gli Anacardi, delle Ghiande vnguentarie, delle Prugna, de' Ciregi, de' Pinocchi, de' Pistacchi, delle Noci, delle Castagne fresche &c. le taglieremo minutamente sopra vna carta pulita, o battendo spesso con vno, o con due, o con trè coltelli fra le dita delle mani posti, o con vn coltello da calzolaio, che tondeggi, o col nostro coltello circolare, disegnato nella Figura 13. che verrà appresso let. A. D. si scorzeranno prima i detti Semi, e Frutti; e nel pestare, accioche non diuengano oliosi, vi si spargerà vn poco di Zuccaro, e spesso passar per setaccio si faranno.

Frutti.

Gli Frutti anche vogliono tritura mediocre, come le Noci del Cipresso, le Galle, le Bacche del Ginepro, del Cedro, del Cubebe, il Carpobalsamo, il Pepe &c. ma la Galla, per farne inchiostro, non vuole esser pesta, ma solamente diuisa in sette, o in otto particelle, altrimente fa l'inchiostro tanto grosso, che non è buono a scriuere.

Galla.

Mirabolani.

I Mirabolani, quando vogliamo, che siano astringenti, si denno pestare assai, ma, accioche siano solutiui, poco pestar si denno.

Giugiole, & altri.

Gli Frutti delle Giugiole, i Fichi, i Dattoli, i Sebesti, le Passule, le Prugna, ben purgate, e tagliate, si pesteranno bene, douendosi mischiare con cose humide, perche sole poluerizzare non si ponno.

Colloquintida.

La Colloquintida si eccettua da gli altri Frutti; concioſiacosache vuole ella fortissima tritura, & è difficile a poluerizzarsi; per lo che si dice, per Prouerbio, *quando lo Spetiale non hà da fare, pesti la Colloquintida.* il modo di pestarla si dirà da Noi ne' Trochissi.

Della Tritura forte.

Radici.

LE Radici, le loro Corteccie, i Legni, e gli Stipiti, vogliono gran tritura, per esser ridotti in poluere; e principalmente quelli, che sono più duri, lenti, neruosi, e senza odore.

Le Radici, se saranno grosse, e non ben secche, si taglieranno in particelle, & a poco a poco si mischieranno con l'altre secche, cioè poche delle humide, con assai delle secche, che così si poluerizzeranno; ma, se saranno secche, se pesteranno da se, o insieme con l'altre, prima tagliate, e minuzzate col coltello, o con le forbici.

E quelle Radici, che sono dure, dense, neruose, membranose, difficili a romperſi, e tenaci, per ridursi in poluere, vogliono assai tritura, e richiedono esser molto peste, come la Radice della Gentiana, dell'Aristologia, del Polipodio, dell'Altea, della Brionia, del Costo, dell'Enula, dello Sparaco, dell'Asphodelo, del Centaurio maggiore, del Cocomero saluatico, del Dauco, del Doronico, del Dittamo volgare, del Finocchio, della Felce, della Galanga, della Gramigna, della Mandragora &c.

Radici odorate.

Ma le Radici odorate vogliono mediocre tritura, & accioche non isua-

pori

pori nella tritura la parte più tenue, vi si aggiunge qualche gocciola d'acqua, o di vino, o qualche mandorla, o altro seme grasso, e tali sono le Radici dell'Assaro, dell'Ireos, dell'Angelica, dell'Imperatoria, della Gariofillata, della Valeriana, del Meo &c. ma la Spicanardo, essendo difficilissima a pestarsi, deuesi prima minutamente tagliare.

Similmente le Radici d'essenza sottile, rara, e facile a poluerizzarsi, richiedeno poca, e diligente tritura; come l'Hermodattilo, l'Acoro, la Peonia, il Repontico, il Reobarbaro, il Turbit &c.

Reobarbaro

Ma il Reobarbaro, secondo Mesue, s'è buono, legitimo, & intiero, si può pestare mediocremente senza lesione alcuna; ma quando non è perfetto, & è rilassato, e rarefatto, pestandosi troppo, perde la virtù; si può anche pestare con qualche mandorla, accioche non isuapori; ma dice Siluio, che diuiene meno purgante. Noi considereremo, che, se lo vogliamo astringente, si dè pestare sottile, ma, se lo desideriamo solutiuo, si dè grosso modo poluerizzare, e nelle infusioni grossamente anco pesterassi.

Turbit.

Il Turbit, secondo Mesue, sostiene mediocre tritura, ma perche il buono, e gommoso, pestandosi si ammassa, però, rotto prima vn poco, si dè pestare con altre cose secche; ma essendo secco, si pestarà solo, vnto alquanto con olio di mandorle dolci; e nel Diaphinicone, e nel Lattouaro Indo, si pesterà similmente con le mandorle.

Scorze.

Le Scorze delle Radici, e de gl'Arbori; benche siano odorate, vogliono gran tritura per esser ridotte in poluere, come le Scorze delle Radici dell'Appio, del Petrosello, del Finocchio, della Mandragora, del Capparo, e del Tamarisco, come anco le Scorze de' Frutti del Granato &c. ma acciòche la poluere sottile non voli via, si fermerà con qualche gocciola o d'acqua, o di vino, ouero con qualche mandorla &c.

Legni.

I Legni tutti, hauendosi a poluerizzare, vogliono gran tritura; e non solo quelli, che sono senza odore, come il Legno Quercino &c. ma anche gli odorati, come il Legno Aloe, il Xilobalsamo, i Sandali, l'Asphalto, il Legno di Rodi, il Sassafrasso, il Lentisco &c. & in questi auuertiremo, che prima torniti, o limati, o minutamente tagliati, si pestino diligentemente; osseruando, che non voli via la poluere più sottile, al che si rimediarà con agiuto di qualche gocciola d'acqua, o di vino, o di qualche Seme ontuoso, come più volte habbiamo insegnato.

Parti d'animali.

Vogliono anche gran tritura alcune parti d'Animali, come Ossa, Denti, Corna, Vnghia. Teste d'Ostriche &c. l'Auorio, i Peli, la Lana, la Seta &c. alcuni, per meglio poluerizzarle, l'abbrusсano alquanto al fuoco; ma mutano virtù: laonde, con miglior parere, altri le tagliano minute, o le radono, o le limano, e poi le pestano.

Della grandissima Tritura.

LA Tritura fortissima, e grandissima conuiene alle Pietre, & a' Minerali; Imperciochè non si possono pestare co'i vegetabili: ma vogliono esser pesti soli; e se bene non hanno di bisogno di gran violenza, e di gran forza, nulla di manco ci corre lungo tempo auanti, che siano ridotti in poluere

impal-

impalpabile, come si desidera, e più tosto vogliono esser macinati, che con forza pesti.

Galeno, per farne sottilissima poluere, quelli pestaua maccinandoli al Sole con l'Aceto fortissimo, il quale attenua, e corrode i Metalli; seguitando però l'opra per molti giorni.

Lapis Armeno.

Il Lapis Armeno, e il Lapis Lazzalo, vogliono grandissima tritura; e per meglio poluerizzarli, s'infocheranno benissimo, e si estingueranno in aceto; poi si pesteranno bene; & in fine sottilmente si macineranno.

Lapis Lazzalo.

Pietre pretiose.

Le Pietre pretiose, come i Zaffiri, gli Smeraldi, i Iacinti, gli Granati, e simili; i Coralli, le Perle, la Pietra Lince &c. si pesteranno grossamente in mortaio di Porfido, poi si macineranno in poluere sottilissima nello stesso mortaio di Porfido, dal quale non possono radere niente, aggiungendoui Acqua rosa, ò altro liquore atto; ma la Calcitide, il Vitriolo, la Ruggine del Rame, il Zolfo, la Sandaraca &c. non vogliono essere inhumidite.

Litargiro.

Il Litargirio si macina, non si pesta, accioche il Piombo (che è assai nel Litargirio d'Argento, e poco nel Litargirio d'Oro) non si ammassi; e setacciato con vna pezza di lino, dentro vna scatola, resta nella pezza il Piombo; ma per fare poluere sottilissima del Litargirio, presto, & in gran quantità, noi mettiamo molto Litargirio, grossamente pesto nel mortaio, & Infusaui molt'acqua sopra, lo dimeniamo bene col pestello; e quando l'acqua è ben torbida, la decantiamo in vn catino, facendola diseccare al Sole, e così trouiamo poluere impalpabile, hauendone però decantata l'acqua, e si troua in 24. hore il Litargirio disceso al fondo; poi al Litargirio rimasto nel mortaio aggiongiamo altr'acqua, e nello stesso modo intorbidita, e decantata, si lascia riposare, si separa, & si fà seccare, ciò reiterando più volte insino, che tutto il Litargirio sia con l'acqua separato, e sia rimasto nel mortaio il solo Piombo.

Piombo.

Il Piombo, secondo il Fernelio, e'l Renodeo, si deue poluerizzare, fatto prima in lamine sottili, & infuse per trè giorni nell'Aceto forte, ogni giorno mutato, poi seccate al fuoco, senza bruciarle, si pesteranno gagliardamente, che così si ridurrà il Piombo in poluere sottile.

Albucasi piglia il mortaio, e'l pestellò di piombo, v'infonde acqua, e macina molto tempo, insino, che l'acqua sia diuenuta assai negra, e torbida per hauere lograto assai del Piõbo, lascia riposare, & eficcare, e così raccoglie la poluere del Piombo. Noi facciamo il Piombo in poluere nel mortaio di lagno, come poco dopò diremo.

Chi vuole la poluere dell'Oro, ò dell'Argento, potrà pigliare i fogli di detti Metalli, sottilmente battuti, e preparargli, come diremo a suo luogo.

Per poluerizzare il Ferro, ò l'Acciaio, si farà come habbiamo detto nel Cap. 7. bruciandolo col Zolfo.

Della Tritura graduata.

SOfficientemente si è detto della Tritura delle cose, in particolare, e separatamente; hora trattaremo del pestare, e del poluerizzare molte cose insieme, le quali, essendo di diuersa natura, nõ si possono nello stesso tempo mettere tutte nel mortaio a pestare; perche, pestandosi vna più pre-

sto dell'altra, vna sarà pesta, e patirà assai auanti, che l'altra sia sminuzzata; però bisogna sapere l'ordine, e quando ciascheduna cosa (secondo la sua natura) richiede esser pesta con l'altre nel mortaio a pestare, accioche vn Semplice non sia più del douere posto, e questo ordine di Tritura si chiama Tritura graduata: per fare più gradi, e ripartimenti delle materie triturabili.

Tritura graduata.

Questa si potrebbe dire in quattro parole, cioè, che prima si debbano mettere a pestare le cose più dure, come i Legni, le Radici, e le Scorze, quali essendo poi alquanto peste, vi s'aggiunghino i Semi, i Frutti duri, e l'Herbe, appresso i Sughi densati, le Gomme, e le Resine; & essendo questi anche poco pesti; finalmente si mettano i Fiori, & i Semi ontuosi.

Documenti vtili.

Ma Noi, che desideriamo diligentemente, e perfettamente instruire il nostro Discepolo, con più documenti illustreremo questa Tritura graduata.

Minerali.

Il primo documento sarà, che il Discepolo non pensi di mettere a pestare le cose Minerali, le Pietre, le Gioie; con l'Herbe, e con l'altre parti de' Vegetabili, perche mai le potrà esattamente pestare.

Gomme.

Secondo, che non pesti le Gomme, le Resine, e i Sughi condensati con l'altre materie, se non fossero in poca quantità, ma le polverizzi separatamente.

Semi.

Terzo, che non pesti i Semi ontuosi con l'altre cose, se non fossero in tanta poca quantità, che non potessero inuischiare la polvere.

Aggiuntione.

Quarto, che nel pestare i Semplici aridi, accioche non se ne volino le parti sottili, e negli Aromati le parti odorate, e in altri le parti nociue, e sottili ascendenti, non diano fastidio a chi pesta (come l'Elleboro biãco, che nel pestarsi, manda la polvere tenue, che fa stranutare; ma molto peggior è l'Euforbio, il quale non solo fa stranutare; ma manda quella polvere tenue al viso, alle narici, & a gli occhi, e con la respiratione attratta dal polmone, può in quello caggionare Infiammaggione) però auuerta di spargerui qualche gocciola ò d'acqua, ò di vino, ò d'olio; ò di pestar con quelli qualche mandorla, ò simil seme, come spesse volte si è detto di sopra ne gli essempij particolari; e lo stesso effetto di reiterare la polvere sottile nella Tritura di molte cose fa alle volte la Mirra grassa, pesta in poca quantità (se si richiederà nella compositione) ò qualche sugo inspessito, come di Regolitia &c. perche non sia troppo arido.

Dimanda.

Ma, volendo fare vna polvere di molte cose, si potrà forse dimandare, quale è meglio: pestare ogni cosa separatamente (vedendo, che Soriano, come riferisce Gal. 1. de comp. m. loc. c. 5. Otiba. 3. Synops. & Hali Abbate lib. 10. cap. 3. in molte Compositioni fanno separatamente polverizzare ciascuna cosa, poi le vniscono) ouero ogni cosa vnitamẽte nello stesso tẽpo, come fece Galeno nella Teriaca, seguito dal Maranta, e da altri, ò pur graduatamente, secondo la regola data, come fa anco Aetio nella Teriaca?

Risposta.

A questo rispondiamo, che la Tritura di ciascuna cosa separata è buona, e conueniente, quando sono cose, che non si possono con l'altre pestare, ò sono in numero poche, ma essendo molte, sarebbe vna fatica grande, di gran tempo, e senza vtile il fare tante triture; perche, desiderando Noi, col mezzo della Tritura, fare, che molti Semplici s'vniscano perfettamente, come disse Mesue; il mischiare le polveri, non può fare tanta perfetta vnione, quanta si fà nel pestare ogni cosa insieme.

Ma la Tritura d'ogni cosa insieme senz'ordine, e senza riguardo alcuno, sarebbe cattiua, e vitiosa, nõ vi si rimediando con la spessa separatione della materia ridotta in poluere; perche, pestando insieme il Malabatro, le Rose, il Dittamo &c. con la Gentiana, con l'Aristologia, col Nardo, cõ l'Acacia, col Castorio &c. che sono difficili a pestarsi, quelle patirebbono troppo; onde saggiamente il Maranta fà pestare ogni cosa insieme per poco tempo, e fà setacciare cõ setaccio grosso, poi fà seguitare a pestare, & a setacciare spesso e così ne caua la poluere grossa, e le cose, che vogliono poca Tritura, nõ patiscono, se si faranno passare spesso nel poluerizzarle. Finalmente ridotta ogni cosa in poluere grossa, fà tornare a pestare, e spesso a setacciare con sottilissimo setaccio; e così ogni cosa in sottilissima poluere fà ridurre, ma questo setacciare due volte, & ripestare la seconda volta, parmi esser cosa tediosa; nulla di meno, senza biasimare questo modo, lodiamo più la Tritua graduata.

Tritura confusa.

Metteremo adunque prima nel Mortaio le cose più difficili da pestarsi, come i Legni, le Radici, e le Scorze; e dopò che saranno alquanto peste, si setaccieranno con conueniente setaccio, e rimettendosi nel Mortaio i residui, s'aggiungeranno i Semi, quali dopò, che saranno mezzi pesti, si setaccieranno, e co'i residui si metterãno a pestare l'Herbe, e gli Aromati, e questi essendo anco mezzi pesti, si setaccieranno, e co'i residui si mischieranno i Fiori, e mediocremente pesti, si setaccierà, e ripesterà quello, che auanza, insino, che sia ogni cosa in poluere ridotta.

Tritura graduata.

Delli Vasi.

LA seconda cosa, che habbiamo proposto di considerare intorno alla Poluerizzatione, è il vaso atto per la Triturationе, cioè il Mortaio, e'l Pestello: la materia de' Mortari ò è di Legno, ò di Terra, ò di Porfido, ò di varie Pietre, e Marmi, ò d'Auorio, ò di Vetro, ò di Piombo, ò di Stagno, ò di Ferro, ò di Bronzo, ò d'Argento (che d'Oro, credo, che pochi Spetiali ne tẽgano) e i Pestelli denno essere della medesima materia, se bene a' Mortari di Marmo si sogliono adattare pestelli di Busso, ò d'altri Legni duri, e di q̃sti mortari, secondo, che varia la materia, così anche varia l'vso; onde trouo appresso Gal.ne' libri delle Cõpositioni de' Medicamenti, alle volte ordinato, che si pesti in Mortaio di Legno, alle volte in Mortaio di Terra, cioè quando non si richiede gran violenza nel pestare; e noi per fare la poluere del Piombo, e dello Stagno, vsiamo i Mortari di Legno nel seguente modo. Liquefatto il Piombo, lo gettiamo nel Mortaio di Legno, e subito con vn menatoio, ò pestello di legno, lo dimeniamo, e riuolgiamo intorno cõ prestezza, prima che il Piombo sia condensato, e così vna parte si poluerizzerà, e setaccierà, & il residuo si torna a liquefare, a macinare, & a setacciare, tante volte, finche sufficiente poluere se ne riceua; se perche le pietre hãno diuersa virtù, così habbiamo Noi nella nostra Spetieria Mortari di varie pietre, come di Marmo bianco ordinario, e d'Alabastro, di Porfido, che 4. n'habbiamo, di Serpentino due, e di Diaspro vno; vsiamo i Mortari di Marmo biãco, hor più, hor meno grandi, per pestarui l'Herbe, e i Fiori; perche, essendo teneri, non possono radere niente dal Marmo; E ne' Mortari di Porfido pes-

Mortaio.

Mortaio di Legno.

Mortaio di Terra.

Mortaio di Marmobianco.
di Porfido.
di Serpẽtino
di Diaspro.
d'Alabastro.

tiamo, e maciniamo le Gioie, i Coralli, le Perle, i Minerali, e'i Metalli, i quali, per la loro durezza, potrebbono nel Mortaio di Pietra ò rodere qualche particella, ò segnare, e guastarlo, ò non pestarsi mai esquisitamente, Vsiamo il Mortaio di Serpentino, ch'è durissimo, nel pestare, e comporre i Medicamenti ordinati per le infermità della testa, come Dolori, Letargia, Frenesia, e simili, & anco per le mozzicature de' Serpi; onde appare, che non solo per esser macchiato come le Serpi, ma anche per hauer virtù contro esse, vien detto Serpentino. Plinio scrisse nel lib. 36. c. 22. che s'vsauano assai d'Ophite bianco, cioè, di Serpentino macchiato di bianco; e dell'Ophite scriuono Dioscoride, e Plinio, che portato, adosso ligato, gioua alle morsicature de' Serpēti, e a'i dolori del capo; e quell'Ophite, che è lineato, in particolare conferisce al letargo, e alla frenitide; Gal. anche disse, che gioua a'i mordimenti delle Vipere; & Anselmo Boetio, scriue nel lib. 2. c. 229. che il Serpentino di Germania, fattone vaso da bere, vale contro i veleni, contro i dolori colici, alla pontura, per far digerire il cibo, e per confortare lo stomaco, & in oltre a'i dolori delle rene, e della podagra, a'i tisici, & alle febbri cotidiane, terzane, e quartane, e che conforta il polmone, e'l fegato. Adunque con gran ragione stimiamo assai i nostri Mortari di Serpentino, e ce ne seruiamo in molti medicamenti.

Diaspro. Il Mortaio di Diaspro, serue per pestarui le Medicine conferenti a gli flussi del sangue da qualsiuoglia parte, come da' mestrui superflui delle donne, dalle morici, dal petto, dal naso, dalle ferite &c. così anche per impedire l'aborto, e per confortare lo stomaco &c.

Alabastro. Adopriamo quello d'Alabastro per li segni, e per le cicatrici del viso, & in alcuni Medicamenti, non sarebbe noceuole il seruirsene. Anticamente vsauano anche i Mortari d'Ematite, i quali tingeuano l'acque in essi macinate, a'i Medicamenti de gli occhi assai profitteuoli.

Ematite.

Vetro. Ci seruiamo del Mortaio di Vetro nel macinare il Solimato, l'Arsenico, e l'Argento viuo.

Piombo. E di quello di Piombo per l'Vnguento del Piombo, e per altri lenimenti da' Medici ordinati. Quello di Stagno è vtile in alcuni Medicamenti, che denno esser dissoluti; che nel Rame, e nel Ferro, per l'acetosità, & altre male qualitadi, potrebbono nociua malignità acquistare.

Stagno.

Bronzo. Di Bronzo habbiamo molti Mortari grandi, piccioli, e mezzani, & anche piccolissimi, da oprarsi secondo la quantità della cosa da pestarsi, de' quali ci seruiamo in fare molte polueri.

Argento. Il Mortaio d'Argēto puro, ch'è nella nostra Spetieria, ci serue per dissoluerui dentro le Medicine, e gli Sciroppi, co'i Lattouari.

E perche adopriamo spesso Mortari grandi di Bronzo, e di Marmo, i quali, douendo hauere pestello proportionato; per cagion del peso, difficilmente da vn'huomo, benche gagliardo, si potrebbe maneggiare; però con artificio l'aggiutiamo a solleuarlo, nella guisa, che si vede in questa seguente Figura Decima.

Figura Decima.

Sù la Traue C. farà posto vn'Arco di Ferro D. come s'vsa nelle balestre; ma assai grande, e grosso; alla corda del quale farà attaccato il pestello A. con vn'altra corda E. che così l'eleuatione del Pestello sarà molto facile; òuero s'appenderà al muro vna pertica lunga, come vsano i Tornitori; il quale modo farà anco facile l'eleuatione del Pestello, e si straccherà meno colui, che pesta.

Lauar i Morari.

Nel lauare i Mortari grandi, per esser eglino difficili a mouersi, vsiamo le spugne, con le quali ne leuiamo anche l'acqua, co'i cuchiari senza manico, ne leuiamo la poluere, & altra materia pesta; con le scopettine, e co'i piedi Leporini, facciamo scendere la poluere dalla circonferẽza al fondo; e perche nel pestare, la poluere sottile, e molte particelle de' Sempliçi escono fuori del Mortaio, però facciamo a quello vn copertoio di legno con vn buco in mezo, per doue entra il pestello.

Couerte del Mortaio.

Ma Critone, come riferisce Galeno nel lib. 2. de gli Antidoti, cap. 18. faceua due couerte di pelle al mortaio, acciòche le polueri sottili nõ si perdessero: ma si ritengono hora da Noi queste polueri con le gocciole d'acqua, ò d'olio, come habbiamo tante volte detto; onde non ci è bisogno di due coperte.

Della vtilità della Tritura.

LA terza dimanda da esplicare sarà *l'Vtilità, che prouiene dalla Tritura*, e la cagione di essa, e trouo, che Mesue, apportò trè principali cause della Tritura.

La prima causa della poluerizzatione, disse, che era *la necessità dell'vnione, e mistione ne' Medicamenti composti*; perche douendosi di molti Semplici fare vn composto; senza la Tritura, essi non si potrebbono ben vnire, ne meno formarsene vna sola virtù, e forma di tãte robbe, intieramente mischiate insieme. Onde è necessario, che vna particella d'vn Semplice, tocchi vn'altra particella d'vn'altro Semplice, accioche possano vicendeuolmente comunicarsi le qualitadi, e fra loro combattere, e pacificarsi, vnendosi in vn solo volere; perche, nelle cose naturali, quanto più l'Agente tocca il Patiente, & con esso è mischiato, tanto meglio lo trasmuta, e conuerte nella sua natura; per la qual cagione, se non saranno ben mischiati, ciascuno riterrà la sua natura, e mai ne risulterà vna sola forma, e qualità, come si ricerca nella Teriaca, nel Mitridato, & in simili Compositioni.

La seconda causa, disse Mesue, che era, accioche *acquistassero facultà, e virtù nuoua, e diuersa dalla prima*, cioè, più penetrante; onde alle volte i Medicamenti di natura purganti per gl'Intestini, essendo sottilmente pesti, lasciando di purgare, diuengono diuretici, e fanno solamente orinare, come racconta Galeno nel lib. 4. de san. tu. esser à lui accaduto nel *Diaspolitico*; & Arnaldo di Villa nuoua nel cap. 8. del suo Antid. scriue di hauer visto, che la Hiera picra, assai poluerizzata, non mouendo il ventre, hauea commosso assai le parti genitali.

La terza causa della Tritura *è per rimouere le parti maligne* della cosa poluerizzata, ò col farle volar via, ò corregendole col moto, e con la disunione della Tritura, il che si manifesta nella Colloquintida, quale deue esser poluerizzata quãto più sottile si può, altrimẽti le particelle più grosse, e spugnose, attaccandosi allo Stomaco, & a gl'Intestini, cõ la loro acredine, possono quegli infiammare, & vlcerare.

Modo di pestare.

Circa il modo del pestare, pare cosa superchieuole insegnare ad vn giouane come habbia da tener in mano il pestone, non potendo esser vno tanto sciocco, che non l'impari alla prima veduta; con tutto ciò dirò, che si può in due modi pestare; ò portando dritto il pestone, battendo sempre nel mezzo de' Semplici, e nel centro del Mortaio, come s'vsa ordinariamente; ò portando il pestone verso la circonferenza del Mortaio, battendo di rado in mezzo, accioche vada separando la materia, che si attacca, e meglio si pesti; il menare il pestone in giro senza battere, non si dice pestare, ma macinare, del che poco appresso tratteremo.

Fine del poluerizzare.

Il termine della Tritura, e'l fine della Poluerizzatione sarà conforme all'vso, & all'officio, alquale deue seruire il Semplice triturato, come ne decotti non si denno mai mettere a cuocere, ne infondere i Semplici sottilmente poluerizzati, perche il decotto diuerebbe troppo denso, e torbido; ma si metteranno grossamente acciaccati, anzi l'Herbe denno esser con forbici tagliate, le Radici con coltelli diuise; i Legni ò torniti, ò con col-

telli minuzzati; i Semi vn poco ammaccati; e i Fiori intieri.

Grossamente si denno poluerizzare tutti i Medicamenti, che hanno da far dimora lungo tempo nello stomaco, di qualsiuoglia qualità si siano, come i Medicamenti, che hanno da purgare lo stomaco solo, e le prime strade, denno esser grossamente pesti, che così, non potendo passare più oltre, si fermeranno assai in quello, & lo purgheranno solamente con le parti circonuicine. Similmente gli Alteranti, che hanno da confortare lo stomaco, & aiutare la concottione de' cibi, denno esser grossamente pesti, acciochè facciano assai dimora in quello, e la loro virtù non così facilmente dal cibo si superi. Per la stessa ragione, i Medicamenti contra gli Flati dello stomaco, e de gl'intestini, si faranno in grossa poluere; perche, se bene sottilmente poluerizzati più presto, e più gagliardamente oprano; nulla di meno presto anche finiscono: onde è meglio, che oprino più adagio, e in più lungo tempo. Così i Lattouari, le Pillole purganti &c. che denno seruire per lo stomaco, si componeranno di polueri grosse.

Polueri per lo stomaco

Le Spetie Aromatiche, douendosi per qualche mese cõseruare, è meglio, che siano peste grossamente, poi quando si douranno mettere in opra, si ripestino; perche sottilmente peste, se ne esalano le parti sottili, & odorate, e così resta la poluere senza la parte aromatica, e senza virtù &c.

Spetie Aromatiche.

Per lo Fegato, le Polueri tanto corroboranti, & alteranti, quanto purganti, denno essere mediocremente sottili, non sottilissime, acciochè passino oltre lo stomaco, ma non più del fegato; e per la milza, poco più denno esser sottili; e i Lattouari, che denno seruire a queste parti, hanno da esser composti di polueri mediocremente peste.

Polueri per lo fegato.

Per la milza.

Ma sottilissime denno esser le polueri alteranti, corroboranti, e purganti le parti più intime, come sono le Rene, la Vesciga, la Matrice, le Giunture, il Core anco, e'l Polmone; perche, essendo queste parti molto lontane dalla bocca dello stomaco, e douẽdo la poluere passare per angustissime vene, è necessario, che sia ridotta in sottilissima consistenza; però nelle Compositioni, ò negli Antidoti grandi, come sono la Teriaca, il Mitridato &c. nelle Medicine oppiate, e nelle cordiali, che hanno da penetrare, e giouare a tutto il corpo, e si denno con la Fermentatione vnire tutte le particelle, & le qualità contrarie in vna sola Forma, e Qualità; i Medici antichi hanno comandato, che le polueri si riducessero in sottilissima essenza.

Per le parti interne.

Per Antidoti grandi.

I Medicamenti per gli occhi, non solo denno esser pesti sottilissimamente nel Mortaio; ma acciochè siano impalpabili, si macineranno lungo tempo su'l porfido.

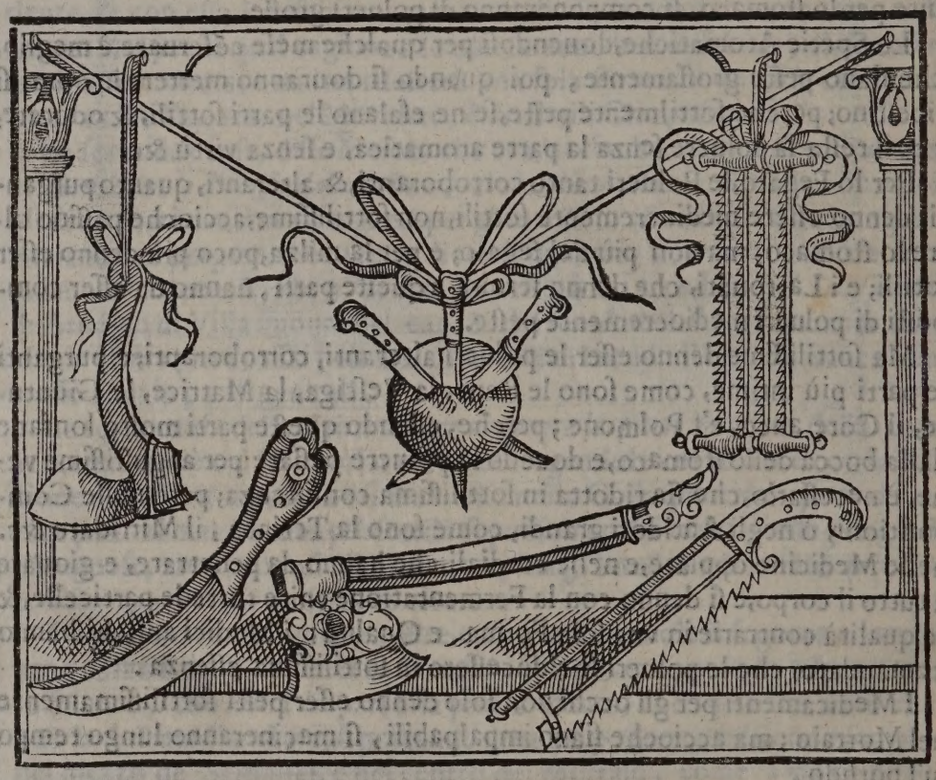
Per gl'occhi.

Dell' altre Attioni congeneri alla Tritura. Cap. XX.

IL diuidere i Semplici in molte parti, non solo si fà con la volgar Tritura, pestandogli nel Mortaio: ma anche in altri modi, facendone particelle più, e meno grosse, sottili, e picciole; & a questo seruono molti strumenti, come hor hora diremo.

E cominciãdo dalle parti più grandi, e grosse, diremo, che i Legni grossi, e duri, come il Legno Aloe, i Sandali, e'l Sassafrasso, volendogli diuidere in parti minori, vi sono necessarij Coltellacci, Accette, Seghe, Ascie, e Coltelli, che forse penserà alcuno non conuenirsi allo Spetiale; ma al Droghiero, che vende detti Legni. Però sappia, che lo Spetiale, volendo fare v. g. l'Olio del Legno del Ginepro, del Legno Santo, del Busso &c. è necessario, che cõ l'Accetta, ò con simile stromento, riduca i Legni in pezzi conueniẽti, e non in poluere: quali stromenti si sono designati nella seguente Figura Vndecima; oue anco si vede appesa vna Sega con quattro Seghette, per far con essa la segatura de' Legni.

Figura Vndecima.



Sono anche allo Spetiale necessarij Martelli, & Scalpelli per diuidere alcune Pietre, Ossa, Minerali duri, Mirabolani &c. come si scorge nella Figura Duodecima lettera A.

Et vsasi di rompere il Reobarbaro non con Coltello, perche non resta bello il taglio, ma di spartirlo con le Tanaglie, accioche la superficie rotta, resti ineguale, & appaia dentro il Reobarbaro bello, e con le sue linee distinte; e si vede nella detta Figura lettera B.

Figura Duodecima.

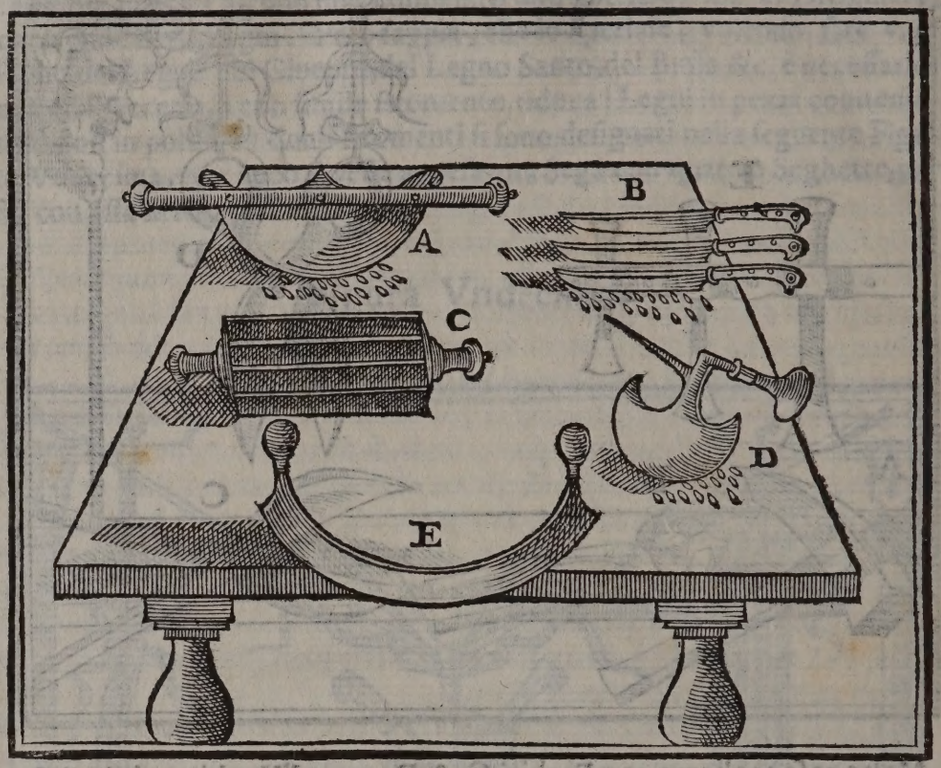
Molte cose tagliamo con Forbici C. & D. come l'Vnghia, cioè l'estremità biancheggianti delle Rose, la Colloquintida, e molt' altre materie; e con Coltelli diuidiamo le Radici, per farle migliormente seccare; i Cotogni per preparargli, i Cedri per leuarne l'agro, le Scorze &c. l'Herbe per i Decotti &c.

Con Coltelli anche radiamo molte cose; onde Hippocrate disse, *Centaureæ Radices in vinum derasas*. Plinio nel 23. cap. 3. lodò la Scorza tenera rasa dalla Radice dell' Oliuo; e Galeno ordinò la rasura della Cocozza; Mesue anco volle, che si radesse il Turbit.

Altre cose riduciamo in parti più sottili, con Lime, con Rasiere, con Seghe, & al Torno; così adopriamo la Tornitura del Legno Santo, le Segature de' Legni; raschiamo anche i Legni, le Radici, l'Vnghia, le Corna, e l'Ossa, ò le limiamo; come anche i Metalli, non potendosi pestare, come il Ferro &c.

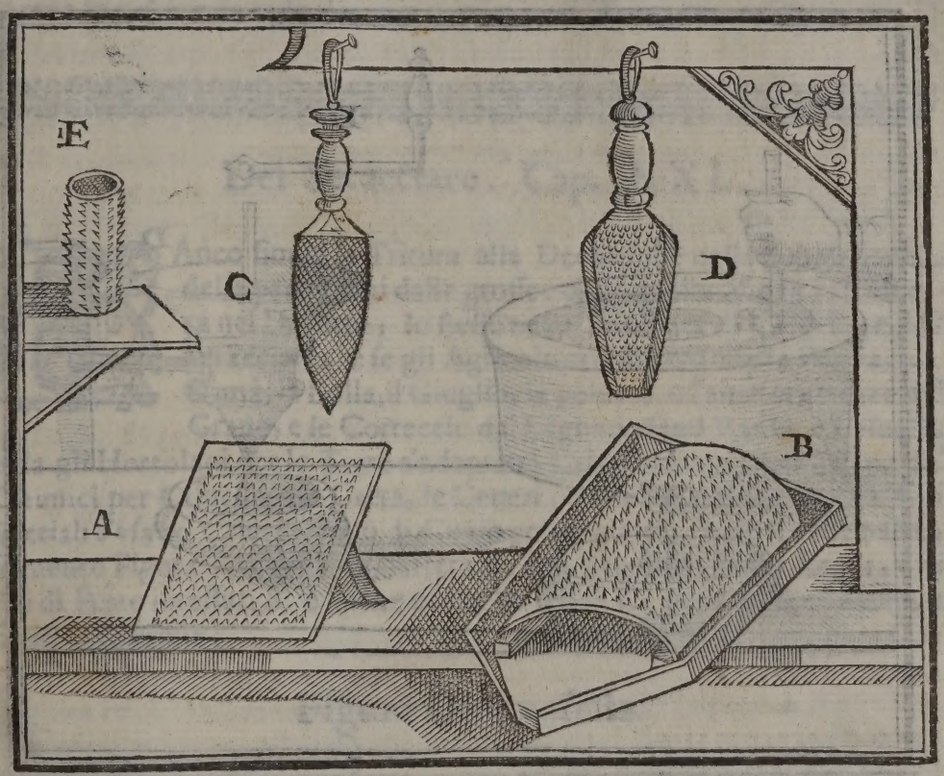
E per ridurre in polueri le Mandorle, i Pignoli, e simili Frutti oliosi, che pesti s'ammassano, vsiamo battergli, ò con Coltello da Calzolaio D. ò con Coltelli di due manichi A. E. ò con vno strumento di quattro Coltelli congionti C. ò con più Coltelli con vna mano tenuti, come si vede al B. nella seguente Figura Decimaterza.

Figura Decimaterza.



Grattugiamo altre cose, cioè, sopra lo strumento di Ferro detto Grattugia, ò Grattacacia, commouendo le materie, e riducendole in parti grosse, quale strumẽto, se bene è in vso de' Cuochi per grattugiar il Pane, & il Formaggio, nondimeno l'vsiamo anche noi Spetiali nel grattugiar i Cotogni, le Mela, le Cocozze, e simili, per cacciarne il sugo; rendendo così più sugo, che non ne renderebbono pesti, così anche i Cotogni grattugiati si mettono nell'olio a macerare per farne l'olio de' Cotogni, e con picciola grattugia polueriz̃iamo il Zuccaro, l'Agarico, la Noce moscata, il Gengiouo &c.

Figura Decimaquarta.

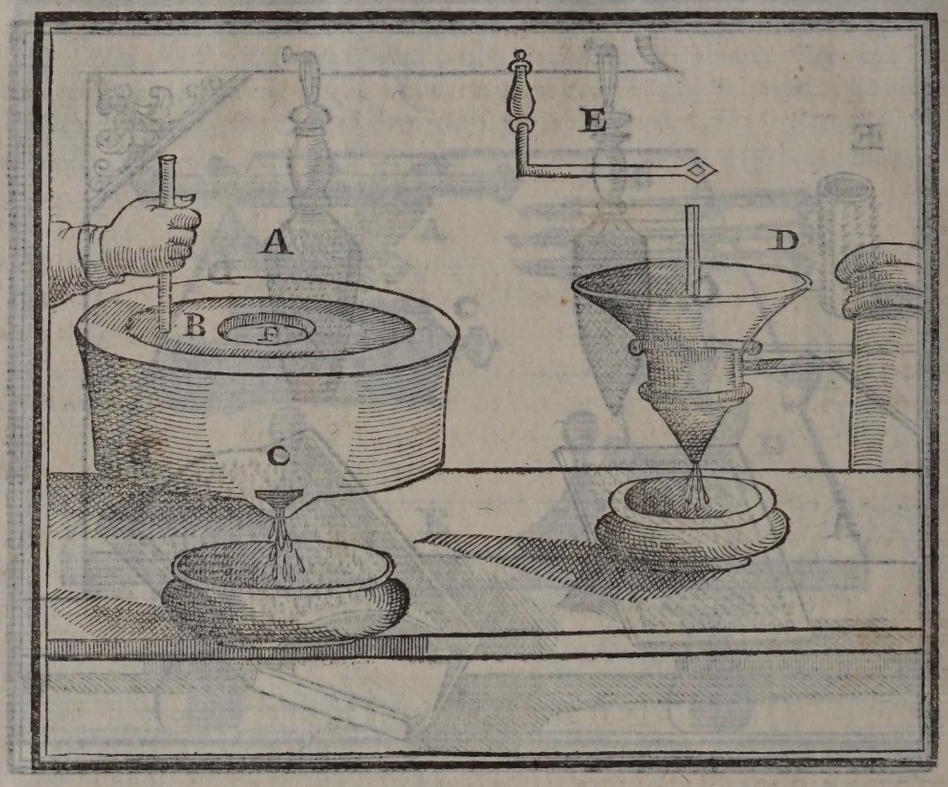


Per fare le Farine del Grano dell'Orzo, del Gioglio, del Miglio, del Panico, delle Caſtagne, de' Semi del Lino, del Fienogreco, dell'Orobo, de' Lupini, e de' Legumi, come de' Ceci, delle Faue, delle Lenticchie &c. era vſanza de gli Antichi (come ſi raccoglie da Plinio lib. 18. c. 10.) di farle con peſtar le dette coſe nel mortaio; e quelli, che ciò faceuano, erano detti *Piſtores*, quale nome hora s'attribuiſce da' Latini a Fornari. Ma molto più facile, e bella inuentione è ſtata delle Mole. E laſciando di parlare delle Mole grandi per macinare il Grano, diremo, che è neceſſario allo Spetiale hauer nella ſua Spetieria vna Macina picciola, per fare le mentouate farine, & l'altre polueri neceſſarie per la bottega, come del Pepe, del Senape &c. e Noi, nella noſtra Spetieria, n'vſiamo due, vna di Ferro D. col manico E. e vn altra di pietra; e benche di quella di Ferro ſe ne trouino più forme, la noſtra è tale, che ſi ponno in eſſa fare due tomola in circa di farina il giorno. L'altra è di pietra, & è di due pezzi, il primo pezzo A. è vacuo, e nel ſuo concauo, ſtà vn'altra pietra, che è la mola B. in mezzo forata F, per doue ſi mettono i Semi, quali ridotti in farina, eſcono per il forame C. eſſendo nel concauo la pietra con linee ſerpeggianti fatta ineguale; e tenendo in mano la verga di ferro, ſi girerà intorno la mola, e di queſte ne habbiamo due, vna di Selce, e l'altra di Serpentino.

Macinare nel Mortaio.

Chiamiamo anco macinare, e leuigare, cioè leggiere, e ſottili rendere le materie, quando nel mortaio di Porfido, ſenza peſtare, riuolgendo ſolo

Figura Decimaquinta.



di continuo il pestello, riduciamo la poluere in minutissima, & impalpabile consistenza, il che vsiamo in preparare i Medicamenti per gli occhi, i Minerali, le Pietre, e simili, come i Coralli, le Perle, il Corno del Ceruo adusto, le Gioie, la Tutia, il Lapis Lazzalo, l'Armeno &c. spargendoui sempre qualche gocciola d'acqua, accioche la poluere non se ne voli via.

Pietra di Porfido.

Altre volte vsiamo vna pietra grande piana di Porfido, sù la quale con vn'altra pietra pur di Porfido, detta Macinello (come vsano i Pittori per macinare i Colori) le polueri sottilissime, & impalpabili rendiamo, molto più presto, che col Mortaio, & in questa Noi prepariamo l'Oro, e l'Argento macinato; auuertendo di fare, che la materia sia vn poco humida, acciò che nō voli via, & il macinello la tenghi meglio di sotto (e nel lib. 4. meglio sarà da Noi ciò dichiarato) e col macinare nel mortaio di pietra, nutriamo il Litargiro con Olio, e con Aceto, lungo tempo dimenando il pestello.

Macinar Piombo.

Macinando anche l'Acqua nel Mortaio di Piombo, facciamo la poluere del Piombo, lograndosi il Piombo, come insegnò Dioscoride. Fregando insieme si poluerizzano anche molte cose, come lo stesso Autore volle, dicendo, che si pigli quella poluere, ò materia, che si caua dalla Pietra, ò Cote nell'arrotare i Coltelli, e dall' Hematite; così si faceua la poluere per li Collirij de gli occhi, & Albucasi poluerizza il Sandalo, fregandolo sù'l Ferro, ò sù la pietra dura, ò sopra vna Cote d'arrotare Coltelli.

Fregar nel Setaccio.

Col fregare, anche facciamo in poluere l'Agarico, la Cerussa, l'Amido &c.

nel

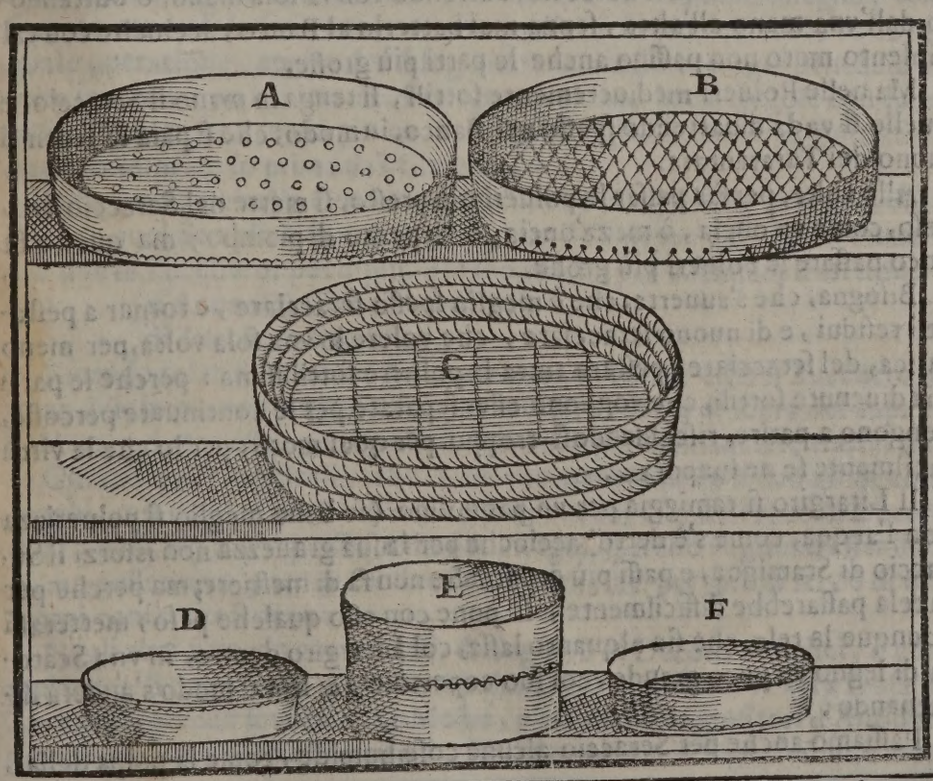
nel Setaccio di peli di Cauallo.

E finalmente, per fare il Talco in poluere, adopriamo le pelli de' Pesci marini, come delle Pastinache, sù le quali, stroppicciando il Talco, facilmente in poluere lo reduciamo.

Del Setacciare. Cap. XXI.

EAnco simile la Tritura alla Decottione nella Separatione delle parti tenui dalle grosse: onde quello, che fà la Colatura nel Decotto, lo stesso nella Tritura fà il Criuellare, e'l Setacciare; e se gli Agricoltori, per separare la Paglia, la Cama, la Lolla, il Gioglio, la poluere, e l'altre bruttezze dal Grano, e le Corteccie da' Legumi, vsano Vanni, e Criuelli; e da gli Hortolani, per le Terre s'adoprano Criuelli, come anco s'vsano da' Chimici per Criuellare la Creta, le Ceneri, e simili Materie; così da Noi Spetiali s'vsa vn Criuelletto, ò di Cuoio pertuggiato, come si vede nella seguente Figura Decimasesta, lettera A. ò di Tauoletta sottile forata, ò di Fili di Ferro intessuti B. ò anche di Paglia solida C. per purgare i Semi, e simili cose grosse.

Figura Decimasesta.



E deue lo Spetiale hauere molti Setacci, e Tamisi più, e meno rari; onde i sottilissimi seruiranno per le polueri, che sottilissime si vogliono; i mediocri per le mediocri, gli grossi per le grosse; e così come i Fornari cercano separare la Farina, la Crusca, & il Tritello, più, e meno grossi, per mezzo del Setaccio, così anche lo Spetiale deue nella sua Spetieria hauere strumenti atti à separare le polueri di varie forme.

Dunque il diligente Spetiale passerà per Tamiso di Seta, ò di Taffettà finissimo le polueri, che sottilissime denno essere, come le Cordiali, le Diuretiche, l'Oculari, le Pettorali &c.

E per Tamiso mediocre, si passeranno le polueri per lo Stomaco, e per gl'Intestini.

Vserà poi il Tamiso grosso di pelo di Cauallo tessuto, per le polueri ordinarie, per gli Empiastri, per i Cataplasmi &c.

Habbia lo Spetiale più separati Setacci, accioche quello, che vsa per le Spetie dolci, non sia adoprato per le Spetie amare, e quello, che serue per le cose Bianche, non deggia vsarsi per le Rosse; e questo perche il Colore, e'l Sapore non si comunichi doue non si ricerca.

E perche, nel setacciare le polueri finissime, se ne suole volar via la più sottil parte; per ouuiare à questo, si dè coprir il Setaccio di sotto, e di sopra, in modo, che il Copertoio D. e'l fondo F. come si vede in detta Fig. 16. siano separabili, & essi Coperti di Carta Pecora; che così rimarrà la poluere setacciata nel fondo, e'l Copertoio riterrà quella, che, per cagion del moto, và in alto.

Circa il modo poi di vsar il Tamiso, osseruisi, che nelle Polueri tenuissime, si dè tener in aria il Setaccio, battendo con la sola mano, ò buttandolo dall'vna mano all'altra, senza mai batterlo al Banco, accioche con tal violento moto non passino anche le parti più grosse.

Ma nelle Polueri mediocremente sottili, si tenga in mano il Setaccio, e quello si vada dibattendo spesso nel Banco, in modo, che si paia di sentir il suono del Tarantantara.

Alle volte, per far passar le polueri più presto, si mette nel Setaccio vn peso, come vn'oncia, ò mezz'oncia, ò vn pezzo di piombo; ma questo fà anco passare le polueri più grosse.

Bisogna, che s'auuerta, che è meglio spesso setacciare, e tornar a pestare i residui, e di nuouo setacciare, che volere in vna sola volta, per meno fatica, del setacciare, pestare tutta la poluere sottilissima: perche le parti già diuenute sottili, che vogliono esser separate, per le continuate percosse, vengono a patire, riscaldandosi troppo per quel moto; per lo che la virtù facilmente se ne suapora.

Litargiro. Il Litargiro si tamiggia per vn pannolino (se bene meglio si poluerizza con l'acqua, come s'è detto) accioche per la sua grauezza non isforzi il Setaccio di Stamigna, e passi più grosso, che non fà di mestiere; ma perche per la tela passarebbe difficilmente, si pone con esso qualche peso; metterassi adunque la tela, che sia alquanto lassa, col Litargiro dentro, in vna Scatola di legno vn poco grande, col suo copertoio, & in tal modo s'anderà dimenando.

Passiamo anche per Setaccio alcune cose humide, come la polpa della

Cassia,

Cassia, rotta la scorza, e da essa separata; i Tamarindi, humettati alquanto; la polpa delle Prugna, de' Dattoli, delle Passule; la Mostarda, e le Radici cotte dell'Altea, della Farfara, dell'Eringio, dell'Aro, della Dragontea, del Rafano, & anche molti Semi cotti &c. aiutando per mezzo della mano, ò d'vn Cucchiaro, ò d'vn Coltello di Legno, a far passare la parte più tenue; e la materia passata dall'altra parte del Setaccio, si raderà, e si raccoglierà diligentemente con la Spatola, ò con altro strumento atto.

Polpa della Cassia.

Delle Cotture del Zucchero per Giuleppi, per Sciroppi, e per simili. Cap. XXII.

HAuendo già Noi chiaramente esplicato le Regole Vniuersali per l'Instruttioni de' Giouani, e dichiarati tutti i Canoni necessarij a saperssi da gli Spetiali: Auanti, che si venghi a trattare delle particolari Ricette (il che nel Secondo Libro farassi) per compimento di questo Primo Libro, e Trattato Vniuersale, conuiene, che si parli delle Compositioni generalmente, dandone alcune Regole; e comincieremo dalle Compositioni più liquide, e semplici, seguitando a discorrer tutta via delle più solide.

Chiara cosa è, che nell'assegnare le Regole delle Cotture ne' Sciroppi, nelle Conserue &c. non così facilmente al fine del bramato disegno, venir si puote con la sola scrittura, ne con quella facilezza, con cui, nella manuale operatione, apprender si sogliono; nulladimeno, per beneficio de' principianti, non lascieremo d'assegnare alcune breui Regole con la più possibile chiarezza; e ciò per ageuolar più l'acquisto dell'Arte prattica; la onde, cominciando prima da' Giuleppi,

Giuleppe.

Osseruar si dee nella Cottura di questi, che in ogni libra di acqua, distillata da quel Semplice di cui vogliamo far il Giuleppe, si denno meter libre due di Zucchero, poco più, e meno; come, per essempio, si mettano

d'Acqua di Cinnamomo lib. i.
di Zucchero fino lib. ij.

Facendo tal misto cuocere fin'a tanto, che vedrassi esser il Zucchero del tutto dissoluto, non potendo l'acque distillate, come di sopra nel cap. 13. habbiamo detto, esser cotte; del che nel lib. 2. più diffusamente tratteremo.

Sciroppi Magistrali.

Gli Sciroppi Magistrali, che sono vna medesima cosa con gli Sciroppi lunghi, così da Medici chiamati, e gli Apozemi, che fatti sono di Decotto di Semplici, seguono quasi questa simil Regola, perche vogliono esser liquidi; ma possono vn poco più soffrir la Cottura; ne per più di sei, ò di otto giorni conseruar si denno.

Sciroppi de' Sughi.

Negli altri Scir. da conseruarsi, di Sughi, ò di Decotti semplici, ò composti. non si troua, che gli Autori habbiano determinato la vera Dosa del Zucchero; perche si vede, che Mesue, e gli altri Compositori d'Antidotarij variano assai; però auuertirassi, che il Decotto, e'l Sugo, sostiene molta

cottu-

cottura, si potrà mettere poco Zucchero; se vuole cottura poca, assai Zucchero metter si deue, e quando richiede mediocre cottura, si metterà mediocre quantità di Zucchero, cioè parti eguali, come, per essempio, osserua lo Spinello, mettendo

Di Sugo di Borragine depurato
E di Zucchero ana lib. j.

E ne' Sughi, che vogliono cottura poca, mette anche lo stesso

D'Acetosità di Cedro lib. j.
E di Zucchero lib. ij.

Ma ne' Decotti, e ne' Sughi, che sopportano gran cottura, si ponno mettere, come osserua nello Scir. di Giuggiole il mentouato Autore,

Di Decotto lib. ij.
Di Zucchero lib. j.

Cottura. Circa la cottura degli Sciroppi, denno ridursi alla consistenza di Mele; e i segni della giusta cottura di Sciroppo, saranno i seguenti.

Primo, che alzandosi vn poco degli Sciroppi col Cucchiaro, ò con la Spatola, non colino gocciole liquide; ma facciano fili.

Secondo, che gettandone vna gocciola sopra vn marmo, ò sopra l'vnghia, ò sopra vna carta, non discenda facilmente, ma stia appesa.

Terzo, che, postone vn poco fra le dita, e quelle slargando, si veggia ridursi in sottilissimi fili.

Ma i Giuleppi s'hanno da far cuocere meno, e che non facciano fili, douendo esser più liquidi, e tenui.

Nota. S'auuerta di non mettere lo Scir. caldo nel vaso, accioche il calore non lo faccia crepare, & accioche, col sobbollire, non s'incannisca, & si separi il Zucchero dal Decotto.

Auuertano anche gli Spetiali di far cuocere vn poco più lo Sciroppo nell'Estate, che nel Verno, accioche, per l'humore, non si gonfij, come se bollire volesse.

Nota S'auuerta ancora, che mettendo gli Scir. caldi ne' vasi, e quelli otturando, il vapore, che dallo Scir. caldo esala, attaccato intorno al vaso, & al copertoio, fà generare la muffa, e dà cattiuo odore allo Sciroppo.

Sciroppi Et osseruisi, per Regola vniuersale, di dar più cottura a gli Sciroppi, che si fanno col Zucchero, che a quelli, che si fanno col Mele; a causa, che il Mele è più conseruatiuo, e meno corruttibile; per lo che più lunga stagione si conserua, e secondo l'opinione di Paulo Soardo, nel libro, ch'egli fà, intitulato, *Thesaurus Aromatariorum*, lo Sciroppo, che col Mele si compone, quanto meno si fà cuocere, tanto più solutiuo ne diuiene, e quanto più cuocere si lascia, tanto più astringe, benche Arnaldo di Villa noua, nel suo Antidotario lo disse prima.

Conserue Hor con la mentouata Regola di Cottura, si fanno anche tutte le Conserue, con metter però libre trè di Zucchero, per ciascuna libra di Fiori.

E con tal Regola di Cottura di Zucchero, ò di Mele, si faranno ancora tutte le Confettioni, e'i Lattouari.

Ma trapassano vn poco questo segno le Tauolette, alle quali si dà alquãto più di Cottura, facendone il saggio sù'l marmo; concioßa cosa che vna gocciola d'esse in quello instillata, subito congeleraßi.

In oltre si darà cottura, non dissimile dall'antecedenti Tauolette, a'i Ghiacci, & al Zucchero Cannito; & anche la Cotognata vuole cottura simile a quella delle Tauolette, facendone il saggio, se vn poco di essa, posta sù'l marmo, si congela, e non corre.

Dassi a' Robbi Inzuccherati poco meno di cottura, di quella, che alle Tauolette, esser conueniente, si è detto; e Robbi si chiamano i Sughi condensati con la cottura del Zucchero, come i Sughi delle Visciole &c. passando la sostanza per Seta, e facendola cuocere con Zucchero. Penilli.

Dassi a'i Penilli vn punto di più di cottura, di quello, che si è detto darsi a'i Lattouari: e questo prouasi con gettarne vna gocciola nell'acqua, la quale, s'al fondo subito scendere vedrassi, e cacciandola dall' acqua di facile spezzerassi; ottimo saggio della sua perfetta cottura haueremo.

Et volendo far cuocere le Marene, ò altri frutti, che hanno da ritenere il colore, osseruisi di far bollire il Zucchero con le Marene gagliardamente con vampa chiara di legna, che così haueressi l'intento; oltre che farà poca dimora nel fuoco.

Nell'Inzuccherare le Radici della Borraggine, e i Torsi della Malua, ò delle Lattuche, e simili; osseruisi a spargere sopra di esse il Zucchero purificato acquoso, e cotto solo a consistenza di Giuleppe, e freddo, lasciandolo stare in esso per lo spatio d'hore 24. in fine delle quali si torni a far cuocere il Zucchero, & indi si rimetta sù le Radici, osseruando ciò trè, ò quattro volte, reiterando sempre l'Infusione, e la maggior cottura; accioche il Zucchero penetri nell' intrinseco delle Radici, e de' Torsi, e nell' vltimo se ci metta il Zucchero ben cotto, e caldo. E questo basti per hora; riserbandoci a ragionare diffusamente nel libro 3. de' Conditi, delle Conserue, e di tutte l'altre operationi, che col Zucchero si fanno. Radici condite.

Degli Sciroppi. Cap. XXIII.

POco allo Spetiale importa inuestigare l'Autore, la Deriuatione, e'l Significato di questa voce Sciroppo, ma ad esso conuiene saperlo fare, & intendere solamente, che è vn *Medicamento liquido, ridotto con l'Arte alla consistenza del Mosto cotto, ò del Mele liquido.*

Più spetie di Sciroppi si Compongono; perche altri sono più liquidi, come gli Sciroppi detti Lunghi, altri più consistenti, se di vera forma di Sciroppi, quali sono gli ordinarij; e questi anche sono fra di loro differenti; per farsi, alcuno di Sugo di Fiori, ò d'Herbe, ò di Frutti, & altri con Decotti di diuersi Semplici. Spetie di Sciroppi.

Alcuni Sciroppi si fanno con Zucchero, altri con Mele, altri con Penilli, & altri con Mosto cotto.

Altri sono fatti sù'l Fuoco, & altri al Sole, come diremo.

Hor volendo il Discepolo far vno Sciroppo; prenda prima, e pesi il preparato liquore da Sciropparsi, poi vi aggiunga il Zucchero similmente pe-

sato,

sato, faccia cuocere ogni cosa insieme, spumi, coli, e chiarifichi; poi ritorni à far cuocere lo Sciroppo alla consistenza debita, e poi l'Aromatizzi, se così sarà conueniente.

Deuesi auuertire di non far cuocere gli Sciroppi con Sughi acetosi in vaso di Rame, come habbiamo detto nel Cap. 13. ma di osseruare le iui contenute Regole.

Secondo, si piglieranno i Sughi chiarificati (eccetto quelli de' Fiori) e i decotti ben colati, auanti, che si metta il Zucchero, ò'l Mele.

Terzo, accioche gli Sciroppi diuengano belli, e chiari, si deue pigliare il Zucchero bello, e bianco.

Quarto, negli Sciroppi con Sughi, ò con Infusione, che non vogliono molta cottura, si farà cuocere prima il Mele, ò'l Zucchero; e bene spumato, vi si aggiungerà il liquore.

Quinto, quando lo Sciroppo riceue Zucchero, Mele, Penilli, ò Sapa; si denno queste cose metter insieme da principio.

Come si spumi, coli, chiarifichi, & aromatizzi, e come si facciano gli ottimi decotti, di sopra nel Cap. 13. ampiamente dichiarato habbiamo.

Quãdo entrano cose aromatiche nello Scir. si dè fare vna pipatella, e tenerla infusa, mentre quello si cuoce, e premerla spesso; e quando si fà di cose, che non sostengono cottura, si tiene la pipatella in continua infusione nel vaso, che contiene lo Sciroppo freddo.

Si fà alle volte qualche Sciroppo senza fuoco, e si fà digerire solamente al calore del Sole estiuo, come lo Sciroppo d'Agro di Cedro, ponendo il sugo acetoso del Cedro, ben chiarito, col Zuchero fino in vaso di Vetro a'i Raggi del Sole.

Alcuni fanno cuocere il Zucchero a cottura di Penilli, e con esso mescolano poi il sugo, lasciandogli pigliare vn solo bollore insieme, dipoi, leuato dal fuoco, lo tengono al Sole.

Altri pigliano vn pane di Zucchero fino, e lo mettono in vn vaso al Sole gagliardo, e sopra al pane mettono vn torcifeccia sottile, da cui stilli quel sugo, di che si vuol fare lo Sciroppo, sù la punta del pane del Zucchero a gocciola, a gocciola, insino, che si consumi tutto, e sia a proportione del Zucchero, e se il Zucchero disfatto tornasse ad indurirsi, vi s'aggiunga altro sugo chiarito, tanto che sia a guisa di Sciroppo.

E scriue il Siluio, che alcuni fanno cuocere il Zucchero fino con egual quantità d'acqua, lo chiarificano, e colano, e lo tornano a far cuocere a consistenza di Penilli, poi pigliano i Sughi di fresco estratti, senza alcuna cottura, colatura, ò residenza, e quelli subito fan colare sù la spuma nel colatoio del Zuchero poco auanti colato, e restato nel colatoio, e così trapassano purissimi; poi di parti eguali si mischiano col Zucchero cotto, a poco a poco con vn menatoio sempre dimenando a modo di Lattouaro, e così fanno lo Sciroppo Acetoso di Mesue, l'Oxizaccharo di Nicolò, e molti altri Sciroppi de' Sughi, accioche le loro forze siano intiere, e non così facilmente eglino si cannischino; ma perche potrebbono pigliar muffa, per l'humidità de' Sughi crudi; però è necessario, che stiano al Sole, fino, che sia digerita la superflua humidità.

S'auuerta, che per fare gli Sciroppi in questo modo, bisogna mescolargli

lungo tẽpo, acciòche s'imbianchiſchino, e così s'haurà lo Sciroppo Acetoſo ſemplice, d'Acetoſità di Cedro, e di Limone bianchiſſimo; ma quello, che ſi fà col Sugo de gli Granati, ò del Ribes, ò dell'Oxiacanta; perche deue eſſer roſſo, non ſi deue troppo meſcolare, acciòche nõ perda la gratia del colore.

Si ricordino anche i giouani, che gli Sciroppi ſi denno far cuocere più nell'Eſtate, che nel Verno, acciòche non ſi gonfino; e più quelli fatti col Zucchero, che quelli compoſti col Mele, come di ſopra ſi è detto.

De' Lohochi. Cap. XXIV.

LOHOCH vien detto da gli Arabi; *Eclegma* da' Greci; *Arteriaca* da Galeno, i Latini chiamano *Linctus*; e gli Italiani *Lambitiuo*, quel Medicamẽto pettorale, che a poco a poco ſi và lãbendo; è vſitatiſſimo in Medicina, per l'efficacia, e valore, che tiene in maturare, incidere, & eſpurgare le materie craſſe, e viſcoſe, che ſono nel petto, e nel polmone; e ſe bene molte coſe ſeruono per lo ſteſſo vſo di tenerſi in bocca, con diuerſa conſiſtenza, come il Zucchero Cannito, le Pillole Bechiche, i Penilli, il Sugo della Regolitia ſecco, alcune Tauolette di Manus Chriſti, i Policreſti, i Lattouari molli, i ſolidi, e gli Sciroppi; nondimeno quelli, che propriamente ſono detti Lohochi, hanno la ſua conſiſtenza propria, diuerſa dalle ſopradette Compoſitioni, cioè denno eſſere di ſoſtanza mezzana fra lo Sciroppo, e'l Lattouaro, più denſi dello Sciroppo, e più liquidi del Lattouaro, il che conſiſterà nella Cottura, e nell'Arte dello Spetiale; potendoſi la ſteſſa ricetta fatta col Zucchero, ridurre in forma di Confettione dura di Lattouaro, e di Lohoch, e tal conſiſtenza gli conuiene, acciochè nõ diſcẽda ſubito al ventricolo, dopò che è preſo; ma che, diſcendendo a poco a poco, vada con la ſua viſcoſità humettando, incidendo, incraſſando, e correggendo l'acrimonia, che è nell' interne parti del Torace; benche alcuno d'eſſi diletti, & alcuno ſia vn poco diſpiacente al guſto; giache gli Antichi vſauano i Lambitiui con coſe amare, come Squilla, Mirra, Marrobio, e ſomiglienti: ma adeſſo i più delicati guſti non ſopportano queſti ingrati ſapori.

Conſiſtenza de' Lohochi.

Si fanno i Lohochi con Zucchero, ò con Mele, ò con Sapa, ò con Mele di Paſſule, ò con Manna, ò con Penilli.

Trè ſpetie di Lohochi ſi compongono con Sughi, ò con Decotti, ò con Zucchero, ò con Mele, e denno eſſer cotti come gli Sciroppi, da quali differiſcono ſolo per eſſer più cotti, e più denſi.

Secondo, ſi fanno con polpe di Frutti peſti, come di Mandorle, di Pinocchi, di Carne di Dattoli, di Paſſule, ò con polpa di Radici cotte, come di Farfara, d'Altea &c. mettendo

Di polpa ſopradetta lib. meza
Di Zucchero lib. i÷ ò
Di Mele lib. i.

Facendo cuocere il Zucchero a cottura di Sciroppo, poi aggiungendoui la polpa, e bene ogni cosa mischiando.

Terzo, si fanno i Lohochi cõ la giunta delle Polueri, le quali denno esser in minor copia ne' Lambitiui, che ne' Lattouari, e perciò metteremo

Di Polueri onc. i.
Di Zucchero onc. vj.

Sappiamo bene, che alcuni, fra' quali è il Marinelli, mettono più polueri ne' Lambitiui, che ne' Lattouari, cioè onc. iiij. per libra; ma ciò a Noi non par cosa conueniente, douendo il Lambitiuo esser più liquido de' Lattouari, & anco, hauendo da stare assai sù la lingua, non è bene mettere assai quantità di Poluere.

S'osserui di fare le Polueri sottilissime, accioche facilmente possano discendere per la Trachea nel polmone.

E sempre si deue, con vn menatoio, lungo tempo dimenare la mistura, accioche diuenga bianchissima, e più grata alla vista.

Galeno nel libro 7. delle Comp. de' Med. Loc. disse, che si facessero cuocere in Bagno Maria per tema, che non pigliassero di fumo, che non poco al petto è nemico.

De' Lattouari. Cap. XXV.

NON altro per questo nome di Lattouaro s'inferisce, che vna Compositione, che in se alcuni eletti Semplici contiene; lo stesso significa la voce Confettione, se bene alcuni dicono Confettione quella, ch'è fatta col Zucchero, e Lattouaro quello, ch'è fatto col Mele, e da gli Antichi erano appellati Antidoti.

Questi commodamente diuider si possono in Lattouari alteranti dolci; in alteranti amari, in solutiui, & in oppiati.

Consistenza

Hor; per trattar di questi vniuersalmente, e breuemente, Considereremo la loro *Materia*, la *Dosa*, e la *Mistura*; e volendo prima determinare la consistenza de' Lattouari, per benche alcuni diuidono questi in Lattouari molii, & in Lattouari solidi; nondimeno la verità è, che la vera forma del Lattouaro è molle, e deue esser mezzana fra le Pillole, e fra i Lambitiui, non dura, ne liquida; ma consistente, e molle.

Si compongono i Lattouari d'ogni sorte di materia Medicinale, quale si deue ò ridurre in poluere, ò ben pestare, e preparare, come la poluere di Mandorle, di Cassia &c. ò dissoluere con liquori, quelle che altrimente preparar non si ponno, come alcune Gomme; poi si riceuono, & vniscono insieme con la giunta del Mele, alle volte anche col Zucchero; ma il Mele conserua meglio le virtù de' Semplici, e la forma del Lattouaro.

La dosa del Mele, ò del Zucchero, che con le polueri si deue mischiare, alle volte è chiaramente determinata, alle volte rimessa al giuditio dello Spetiale; scriuendo solo. *Mellis quantum sufficit.* Dosa.

Il che può apportare e confusione, & errore, mettendo lo Spetiale hor più, hor meno Mele; e se consideraremo le ricette degli Antichi, nelle quali determinano la giusta dosa del Mele, vederemo, che sono stati molto varij, e che non hanno osseruato Regola alcuna in questo peso, come, per esempio, nel Lattouaro Rosato, Mesue scriue, che si mettano onc. iij ÷ di Polueri, con onc. xviij. di Zucchero, cioè cinque parti di Zucchero, & vna di polueri; così nel Lattouaro di Psillio, mette di Zucchero onc. xxx. di Polueri onc. vj.

Rasis nel lib. 9. ad Almans. nel Lattouaro *de Baccis Lauri* mette di Mele, e di Polueri ana parte eguale; Mesue nella Confettione d'Alchermes, mette di Polueri dram. xxj. e scrop. j. di Zucchero onc. xviij. che sono sette parti di Zucchero, & vna di Polueri. Hali nel li. 10. mette trè parti di Mele, & il simile fece Auicenna nella Confettione di Iacinto, e prima di loro Democrate (come riferisce Gal. nel lib. 2. de gli Antidoti c. 4.) scrisse. *Res siccas pondus mellis ter adæquet.* e nel cap. 3. *Omnium pondus Mel geminet, chium infunde vinum, quod esse putas satis*; ma Gal. nella Teriaca, mettendo libre diece di Mele, viene a mettere quattro oncie di polueri per libra. Varietà delle dose del Zucchero. Theriaca.

Così Mesue nel Lattouaro dolce di Muschio mette quattro parti di Mele, e di polueri vna; e lo stesso fà nel Filonio.

Et altresì noi Spetiali habbiamo preso per regola generale, e comune di mettere onc. iij. di polueri per lib. j. di Mele; e facendolo col Zucchero, mettiamo onc. iiij. dl poluere per ogni libra di Zucchero; dunque essendo rimessa la dosa del Mele, ò del Zucchero al giuditio del Spetiale, osseruarà questa regola, che è la giusta, e sufficiente quantità, ma, essendo determinato dal Medico, vbbidisca al suo comandamento, non sapendo l'intentione dell'Autore. Dosa ordinaria.

Quando il Lattouaro riceue polpa di Cassia, di Tamarindi, di Prugna, di Dattoli, di Passule, di Fighi, di Pinocchi, polpa di Rad. d'Altea, ò Farfara, ò Mãna, ò Penilli, ò i quattro Semi freddi maggiori, ò Noce d'India, e simili cose pastose, molli, e non poluerizzabili, non si conteranno per la dosa del Lattouaro, ne per polueri, ne per recipienti; e dalla parte del Mele, solo la Manna, e i Penilli sono in forsi, se numerare per Zucchero, si denno.

Volendo preparare vn'Antidoto, ò Lattouaro con la vera arte; prima conuiene far cuocere il Mele, ò'l Zucchero alla consistenza di Sciroppo, si bene Mesue alle volte vsa il Mele crudo, come nel Diamosco.

Secondo, riceuendo il Lattouaro la Manna, ò i Penilli, ò la Sapa, si denno quelle mettere nel Mele, ò nel Zucchero spumato, e colato (ma la Manna, che nõ è ben pura, essendo in molta copia, si può mettere dal principio) e tutti insieme fargli finire di cuocere a consistenza di Sciroppo; alcuni dissoluono la Manna separatamente con parte del Decotto, la colano, e la mischiano col Mele, ò col Zucchero cotto, per dubbio, che la Manna non si scemi di virtù per la souerchia cottura, ma si gabbano; conciosia cosa che Mesue nella Diamanna, nel Diaphysalidon, nel Lattouaro Manna.

Rosato, nel Diacoccognidio fà cuocere da principio la Manna col Zucchero, e noi di sopra nel cap. 13. habbiamo detto, che sostiene cottura.

Mucillagini. Terzo, essendo nel Lattouaro le Mucillaggini, si potranno mettere dal principio a cuocere nello Sciroppo, spumando, colando, e riducendo ogni cosa a forma di Sciroppo.

Dattoli. Quarto, quando entrano i Dattoli, si deue pigliare la loro polpa passata per setaccio, essendo prima stati infusi in qualche liquore, poi si mischieranno col Mele, quasi cotto, col quale bollano tanto, quanto si creda, che la souerchia humidità sia consumata; lo stesso si farà con le Prugna, e con le Passule &c.

Mandorle. Quinto, similmente le Mandorle peste, i Pinocchi, i Semi comuni, e somiglianti cose si denno mischiare col Mele, e farci dare due, ò tre bollori.

Caffia. Sesto, la Caffia, e i Tamarindi si passeranno per setaccio, e si prenderà la polpa, e si potrà dissoluere con parte del Decotto, e poi mischiandola col Zucchero, ò col Mele cotto, fargli dare trè, ò quattro bollori, accioche la souerchia humidità suapori; così fà Mesue nel Diaphysalidon, nella Cõf. di Hamech, e nella Triphera Persica.

Gomme. Settimo, le Gomme, e i Sughi, che non si possono poluerizzare, si denno appartatamente, con qualche liquore, dissoluere; così Gal. nel comporre la Teriaca, dissolueua col vino il Sugho dell' Hippocistide, dell'Acacia, l'Oppio, la Mirra, il Sagapeno, l'Opoponaco, & anco il Croco.

Trementina. Ottauo, entrando in vn Lattouaro la Trementina, come si fà nella Teriaca, si porrà in Bagno Maria a liquefare con vn poco di Mele, facendoli dare vn bollore; poi si mischierà con l'altra massa, & il simile si farà del Galbano, e della Storace.

Scammonea. Nono, sappia il Discepolo, che mettendo la Scammonea in poluere, e le Gomme (benche dissolute) nel Mele bollente s'ingranischono, e restano disunite, ne mai possono ben mischiarsi con la massa del Lattouaro; però si metteranno quando il Mele è leuato dal fuoco, & alquanto raffreddato.

Decimo, la Scammonea poluerizzata, e posta in liquore freddo si può far cuocere pian piano quanto conuiene, senza paura, che si vnisca, come fa Mesue nel Lattouaro Rosato, e nel Lattouaro di Psillio.

Vndecimo, volendo aggiungere le polueri al Mele giustamente cotto, si leuerà il vaso dal fuoco, e posto sopra vn luogo commodo, come sopra vn gran mortaio, ò altro, accioche si possa, con vn menatoio di legno, ben dimenare il Mele, si aggiũgano le polueri a poco a poco, e non da luogo alto, accioche il vento non le porti via, essendo tenuissime; e continuamente si vada dimenando, accioche si faccia buona vnione d'ogni cosa, mettendo prima le Polueri, delle Radici, de' Legni, e delle Scorze; poi dell'Herbe; indi de' Semi, e de' Fiori; e finalmẽte degli Aromati; & essendo quasi freddo il Lattouaro; le polueri delle Gomme, e delle Resine, aggiungere vi si denno.

Duodecimo, se il Muschio, l'Ambra, ò la Camphora hanno da entrare nel Lattouaro, si dissolueranno a parte, con vn poco di liquore, mischiando bene col pestello, e quando saranno benissimo macinati, e dissoluti, s'aggiungeranno al Lattouaro freddo.

Decimoterzo, riceuendo il Lattouaro Semi comuni freddi, Mandorle,

Pistacchi, e Pinocchi; perche presto si rancidiscono, & il Lattouaro non si può conseruare lungo tempo, se ne farà poca quantità per volta.

Decimoquarto, nel conseruare i Lattouari auuerta lo Spetiale di non metter quelli caldi ne' vasi; perche sogliono fare vna pellicina, & incrostarsi d'vna membranetta di sopra, per la quale s'impedisce la fermentatione, e suole anche far discendere le parti più grosse al fondo, e la sommità restar più tenue; onde tutto il Lattouaro non è della medesima consistenza. Nota.

De' Lattouari, e Confettioni solide. Cap. XXVI.

I Lattouari, e le Confettioni solide, che alcuni chiamano Morselli, Tauolette, e Pizzette, si fanno di polueri, e di Zucchero; le Polueri sono ò Aromatiche, come d'Aromatico rosato, di Diarhodon &c. ò solutiue.

La consistenza di questi, ò è assai dura, e poluerabile, e chiamasi propriamente Pizzetta, Manus Christi, e Rotella; ò è alquanto molle, e pastosa, che col coltello si può tagliare, senza, che se poluerizzi, e si chiama propriamente Morsello.

Fannosi le Pizzette in due maniere, prima dissoluendo il Zucchero con qualche acqua distillata, come di Rose, e fattolo cuocere a cottura di Manus Christi, si getterà in forma di rotelle, quali si appellano Manus Christi semplici, e Pizzette.

I segni di tal cottura sono, che posta vna gocciola di Zucchero cotto sopra vn marmo, diuenga assai dura. Secondo, che fregato il Zucchero, ne' lati dello stagnato, s'indurisca. Terzo, che bollendo, faccia campanelle, ò vesighe grosse, che rompendosi, saltino in alto. Quarto, che dimenato con le dita il zuchero, sia assai tenace, e si poluerizzi. Cottura del Zucchero.

E s'al Zucchero in tal maniera cotto, subito leuato dal fuoco, si aggiungeranno le polueri, ò di Spetie Aromatiche, ò di Lattouari, ben dimenando, e si getterà il Zucchero in Pizzette; haueremo Lattouari in forma solida, e dura.

Alle volte con Zucchero dissoluto mischiamo Conserue, come di Rose &c. & essendo ogni cosa cotta giustamente, aggiungiamo le polueri. Altro modo.

In altro modo facciamo Pizzette senza fuoco, humettando il Zucchero fino con Mucillaggini di Draganti infusi in acqua di Rose, e mescolando col Zucchero le polueri, òuero gli olij, ò l'essenze destillate, ne formiamo vna massa, che sia maneggiabile, quale diuidendo poi in parti eguali, quelle sugelliamo, e lasciamo seccare all'ombra.

I Morselli, accioche habbiano vn poco di tenacità, e meno durezza, denno riceuere qualche materia pingue, òuero oleaginosa, come la polpa delle Mandorle, i Pinocchi, i quattro Semi freddi maggiori, il Cartamo, il Canape, la Noce d'India, la polpa de' Capponi &c. òuero vn poco d'olio di

Mandorle dolci, ò Butiro; e si mischieranno col Zucchero alla detta consistenza, benissimo dimenandole, con farle anche per vn pochetto cuocere, ouero si pesteranno in mortaio di pietra ben polito, con l'aggiunta della poluere del Zucchero fino, facendone vna massa maneggiabile, come vn pastello di farina di grano, e posta sopra vna tauola, con vn bastone si vada egualando in forma di pizza, poi col coltello si taglia in forma ò quadrangolare, ò triangolare, ò Romboide, ò lunga, ò in qualsiuoglia figura, che piacerà; facendo anche le pizzette dello stesso peso d'vna, ò di due dramme, ò più &c.

Modo di far le pizzette.

Nel fare le Pizzette in forma rotonda; altri le gettano sopra vn marmo ò infarinato, ouero vnto leggiermente d'Olio di Mandorle dolci, ò sopra vn Setaccio: ma Noi vsiamo di gettarle sopra la Carta, accioche tutte le Pizzette vengano eguali, e della stessa grandezza, facciamo modelli di molti cartocci, piegandoli sopra qualche forma tonda, come vna Piastra Fiorentina, ò dentro vna Scatoletta, e nella cõcauità della carta gettando il Zucchero cotto, prende poi quella figura, e grandezza.

Circa il peso del Zucchero, e delle polueri non vi è regola certa, perche, variando il sapore, e la qualità de gl'Ingredienti, e variando anche il gusto, e la delicatezza dell'Infermo, bisogna similmente variare la dosa del Zucchero.

Alcuni, nelle Tauolette purganti, sogliono mettere per ciascun oncia di Zucchero, vna dramma di poluere, perche, quanto più Zucchero si pone, tanto più debboli sono.

E nelle Tauolette cordiali sogliono mettere per oncia vna di Zucchero, scrop. ij. di polueri, ò dram. ÷ ò pure scrop. j. s'il sapore è gagliardo, e l'Infermo è fastidioso, e delicato.

Così anco nelle Tauolette per la di digestione, per la ventosità &c. se saranno grate, e non dispiaceuoli, si mette dram. j. di poluere per vn'onc. j. di Zucchero.

Noi per l'ordinario mettiamo sei dramme di poluere per ciascuna lib. di Zucchero.

Alle volte di Zucchero lib. j. di Conserue onc. ij. di polueri dram. ij.

E per fare i Morselli osseruiamo la stesa dosa delle polueri, ma con la giunta di materie olioſe, mettendo

Di Zucchero lib. j.
Di Semi di Meloni pesti, e
di Petto di Cappone cotto, e pesto ana onc. ij.

Delle Pillole. Cap. XXVII.

IL nome delle Pillole chiara cosa è, che picciola palla significa, per la somiglianza, che tengono con quella nella forma, e sono da' Greci appellati *Catapotia*, dal Verbo Inghiottire; concioſia, che quelle Medicine, che si possono fare in forma liquida, ridotte in forma sferica solida, si rendono

più

più atte a mandarle giù per la souerchia amarezza, e dispiaceuole gusto, che apportarebbono, se in quella liquida consistenza si beuessero, anzi, per fare più facile l'inghiottire di quelle, si vanno taluolta auuolgendo con Oro, ò con Zucchero, ò con altra sottile materia atta a coprire la loro amarezza, & ingrato odore. Altri nomi si trouano anco appresso antichi Autori; ma, per non esser eglino in vso, ci contentiamo di tralasciargli.

Queste sono di trè spetie *Aloetiche, e purganti, oppiate, e bechiche*, le quali sono più tosto Trochisci, che Pillole, e non s'inghiottono intiere, ma tenendosi in bocca, si lasciano disfare a poco a poco, seruendo per Lohochi, e per Lambitiui.

Hor noi, douendo trattare delle Pillole, in quanto appartiene allo Spetiale, che componere le deue, ragioneremo della loro materia, e del modo di comporle; essendo dunque formate di polueri vnite insieme con qualche liquore, le polueri, che sono solutiue (seguendo la comune opinione) diremo, che vogliono esser peste grossamente, e per setaccio raro passate; perche, douendo stare nello stomaco lungamente, conuiene, che grosso modo siano peste; oltre che, facendosi di materie gagliardissime, e nociue, non conuiene tanto assottigliarle, che possano passare per le vene; s'eccettuerà solo la Colloquintida, che sottilissimamente deue esser poluerizzata; similmente le pietre denno esser peste sottilissime, come il Lapis Lazzalo, l'Armeno &c. Tritura delle Pillole.

Se nelle Pillole entreranno Sughi secchi, Lagrime, Gomme, e Resine, che non si possono poluerizzare, si porranno in mortaio caldo, con pestello caldo, e con vn poco d'humore s'ammasseranno, e si faranno atte a riceuere l'altre polueri, e quelle se gli aggiungeranno a poco a poco; ma se le dette materie non saranno ben pure, si dissolueranno con l'humore ordinato, si coleranno alla consummatione dell'humore, e poi vi s'aggiungeranno le polueri.

Circa il liquore, col quale s'ammassano le polueri per farne le Pillole, trouo questo, diuersamente da gli Autori ordinato, come Acque, Sughi, Mucillagini, Sciroppi, Mele, e Lattouari. Liquore per formarne le Pillole.

Mà vi è vna buona difficultà, & vna gran questione circa l'vso dell'Acque, e de' Sughi per ammassar le Pillole; perche, essendo da gli Antichi alle volte semplicemente ordinate, molti vogliono, che con quei soli Sughi, ò Acque s'vniscono le polueri, altri dicono, che sempre il Mele si deue aggiongere. Difficultà

Noi così difiniremo la questione, cioè, che se le Pillole hãno da seruire per l'vso presente, e non s'hanno da conseruare lungo tempo, si possono vnire col solo, e semplice sugo, ò acqua, nella ricetta ordinata; ma s'hanno da conseruarsi lungo tempo, è necessario, e lo comanda l'Arte, che vi s'aggiunga vn poco di Mele, come diremo. Solutione.

E quì vn Medico poco prattico dell'Arte della Spetieria, che hà fatto vn'Antidotario, ci fà scappar la pacienza, con le sue indiscrete parole, in ogni suo capitolo, trattando gli Spetiali, ò per auari, ò per fraudolenti, ò per audaci; e nelle margini del suo libro non si vede altro, che *error, error, error Seplasiariorum* (per potersi vantare d'hauer notati 168. errori de gli Spetiali, come fà nel principio del suo libro, molti de' quali sono errori suoi, Il Marinello Venetiano.

non

Difesa degli Spetiali.

non degli Spetiali, come è questo del quale raggioniamo; per lo che siamo sforzati di difender l'honor nostro, e la verità istessa, prouando con autorità de' Medici Dottissimi; e con buone raggioni, che la vera Arte è quella che da Noi è stata di sopra apportata.

Obiettioni del Marinelli.

Scriue Curtio Marinelli Medico Venetiano nel Capitolo delle Pillole; *Seplasiarij aliqui nostræ ætatis, auaritia tamen impulsi, vt sui est moris, excipiunt omnes ferè pillulas* Melle Rosaceo, *maxima cum pernicie ægrotantis, & Medicorum infamia: nam isti cum pro rato, & firmo habeant exhibere ægrotantibus dragmam vnam Pillularum cocchiarum, dimidiam circiter illis tribuunt; satis enim omnibus est ad apertum, ad vnciam vnam specierum, vel tritorum vniendam, dummodo copiosa non sit, Aloe requiri tantundem* Mellis Rosati, *aut serapij, vel paulo minus, vt si dracmæ sunt sex, aut aquæ, aut succi solum dracmæ duæ, vel tres expostulantur; quapropter non fit illa humorum euacuatio, quæ à Medico anxie expectatur, & ab ægroto desideratur.* Dice dunque questo Dottore, che ne seguita gran danno all'infermo, e dishonore al Medico, per non far poi le pillole la douuta euacuatione, per la diminutione del peso delle polueri, e che ciò lo fanno gli Spetiali per auaritia, e per errore.

Poi soggionge. *Præterea non ne sententiæ Scriptorum aduersantur, & maximè Mesues, cum pro succo Caulium, Syrrupum succo Caulium confectum sumere decernant?*

Quid irrationabilius, quam audire Seplasiarium corrigentem, ac castigantem; omnino præter rationem, quod cachinno est dignum, grauium Scriptorum præcepta, atque mandata? Dice, che così non s'obbedisce a Mesue, e che senza raggione lo Spetiale haue ardire di correggere le ricette de' Medici.

Noi, hauendo a rispondere alle fatte obiettioni, proporremo prima gli errori, che fanno quelli, che ammassano le Pillole con le sole acque, ò sughi, senza Mele, per conseruarle lungo tempo.

Errore nelle compositio- delle Pillole

Il primo errore è, che la massa delle Pillole s'indurisce come vna pietra, essendo ben diseccata; onde, volendone riformare le pillolette, conuiene, pestando, di nuouo ridurla in poluere, e con nuouo humore riunire le polueri; e questa pasta indurata, non si può dire massa di pillole; ma (come ben disse il Dottissimo Pietro Castelli nel trattato della Duratione de' Medicamenti) più tosto massa di Trochisci; e da questo induramento ne segue lo suanimento della virtù. Così il Saladino scrisse, che le Pillole indurate come pietra non valeuano più, e passati sei mesi; non haueuano più virtù; anzi il nostro Eccellentissimo Spinello dice, che in due mesi non vagliono più.

Pietro Castelli.

Errore secõdo.

Il secondo errore è, che, non seccandosi perfettamente la massa delle Pillole fatta con sughi, ò con acque, ò perche il tempo sia humido, ò che sia verno; l'humidità restando lungo tempo nella massa, la fà corrompere; onde appare poi hauer pigliato di muffa, & esser guasta fra vn mese, e così bisogna, che lo Spetiale faccia l'altre di nuouo.

Il terzo errore è, che si bene si seccano giustamente nondimeno riposte in luogo humido, ò in tempo humido, attraheno l'humidità dell'Aria, e di essa si riempiono, per la quale si guastano, e muffano; & ancorche di fuori appaiano buone, nondimeno di dentro sono pessime, perche, seccandosi la massa piena d'acqua, è necessario, che suaporando essa, il luogo di dentro

resti vacuo, e la massa ne diuenghi rara, e spugnosa; perloche nel vacuo facilmente poi nasce la muffa; quindi è, che rotta la massa di dentro, si vede di diuersi colori, e guasta, scriuendo il Vuecherio, che le Pillole si conseruano insino; che non hanno acquistato di dentro la muffa, e i varij colori.

Il quarto errore è, che se bene la massa delle Pillole si secca bene, e si conserua meglio in modo, che non possi muffare, ne patire souerchia humidità; nulladimeno molto perde di virtù: prima, perche si può dire, che non è se non in Trochisci, e quasi in poluere, essendo polueri vnite solo con vn poco d'acqua, come il fango, che seccato, ritorna in poluere, e le polueri poco durano, e tal massa si può dire quasi simile alle polueri; e e se mal fanno quelli, che conseruano le spetie delle Pillole in polueri, questi, che l'vniscono solo con vn poco d'acqua, bene per certo non fanno; secondo, perche, seccandosi, s'apre la massa, e fà fissure, per le quali poi esalata l'humidità, se ne esalano anco la parte spiritosa, l'odore, e la virtù, per lo che sono queste masse, così mal concie, biasimate dal Silvio, dal Brasauola, e dal Calestano; anzi il Brasauola tiene per velenose le Pillole suanite, come per isperienza (hauendone visti cattiui effetti) conobbe.

Il quinto errore è, che nel seccarsi la massa delle Pillole, l'humidità, che suapora, porta seco anco la parte più aerea, e spiritosa, qual certamente è la parte più virtuosa, & odorata, che era nel Composto: indi la massa, che è priua de' suoi virtuosi spiriti, parte esalati nel seccarsi, e parte per le fissure fatte nella sostanza spugnosa, e vacua risoluti, con pochissima virtù ne rimane.

Il sesto errore è, che douendosi fare la fermentatione nelle Compositioni, che riceuono semplici bisognosi di correttione, nella massa di Pillole fatta con acqua sola, per seccarsi presto, non si può fare fermentatione alcuna; per lo che ne restano poi la Scammonea, l'Euforbio, e gli altri Semplici velenosi, senza la debita correttione, e preparatione; perche, come la Teriaca impastata col solo Vino, senza Mele, non farebbe Teriaca, e perfetto Antidoto; così la massa delle Pillole, senza mele, si dirà vna imperfetta, & inualida mistura.

Dall'altra parte sei vtilità prouengono dalla mistura del Mele con la massa delle Pillole.

Vtilità della mistura del Mele nelle Pillole.

Prima, che sempre la detta massa resta con la stessa consistenza nõ troppo dura, ne troppo molle, ne giamai torna in poluere, ne s'indurisce, ne s'impetrisce, come fà, essendo formata con acqua, ò con sugo.

Secondo, che non può mai di dentro muffare, guastarsi, ne diuenire di varij colori, non hauendo humidità cruda, & escrementitia, perche, se bene desse di fuori alcun poco di muffa la massa per qualche accidente; nondimeno si potrebbono astergere, e di dentro esser buona, e perfetta.

Terzo, non può mai la massa composta di mele, diuenir vacua, e spugnosa; ma resta sempre con la stessa densità.

Quarto, la massa non si crepa giamai, ne fà veruna fissura per la siccità, per la quale può esalare la virtù interna, e penetrarui l'aria esterna, causa della corrottione.

Quinto, si guadagna, che per virtù del Mele (il quale hà forza grandissima di conseruare, e di difendere le cose dalla corrottione) le spetie, e le polueri si conseruano lungo tempo virtuose (come mostra Pietro Castelli nel Libro citato) e non ne suanisce la virtù loro, per restar benrinchiusa dalla viscosità del Mele. Onde diremo, che se le Pillole fatte con l'Acqua, e co'i Sughi, non si conseruano se non per sei mesi, come scriue il Saladino, e con Serapione anco lo stesso Marinelli; se si faranno con Mele, dureranno più di sei anni, senza guastarsi, senza dar muffa, senza indurirsi, e senza perdersi, ne scemarsi punto la lor virtù.

Pietro Castelli.

Sesto, nella massa fatta col Mele s'ottiene la Fermentatione, e l'vnione perfetta degl' Ingredienti, e la desiata correttione delle qualità cattiue.

Ne parla bene il Marinelli, quando dice, che se lo Spetiale hà paura, che col tempo la massa non s'indurisca, e si secchi troppo, ne faccia poca quantità per volta, e così fuggirà il dubbio. Perche al contrario l'Antidotario Romano scriue, *Pillulæ ad dosim constitutam seruantur integris viribus per annum*. Dunque facendole in minor dosa, si conseruaranno meno. ben ci accorgiamo, che quando i Medici vogliono insegnare a gli Spetiali l'Arte, che essi non hanno mai esercitata, dicono delle strauaganze; Noi sappiamo, che i Medici Francesi auanti, che mettano in opra la Medicina, sogliono per lo più hauer esercitata la Spetieria, a questi dunque, scriuendo dell'Arte, nella quale sono bene introdotti, si deue più credere, come al Siluio, al Rondeo, al Bouderone, & in Napoli al Signor Giouanni Antonio Pisano huomo insigne, Conte Palatino, e Protomedico del suo tempo, che fù prima Spetiale, e poi Medico (come egli stesso ci hà riferito) che a gli altri; però diremo, che se il Marinello hauesse prouato in qualche bottega di fare tutte le Pillole con Sughi ogni mese, e di farne poca quantità, e di buttarle spesso, non essendo state ordinate, parlarebbe d'altra maniera.

Si risponde al Marinelli

Hora risponderemo alle obiettioni del Marinelli, dicendo, che non è auaritia, quando si cerca di conseruare la robba buona, e perfetta, ma quando non vi si mettono tutte le cose richieste, e si dà la robba cattiua, e si fà pagare per buona; & diciamo, che forsi hà voluto chiamare auari gli Spetiali, che non si manteneuano, con presenti, per amici i Medici; ne può dire il Marinelli, che sia errore dello Spetiale; poiche questa è la vera Arte; & è quello, che sogliono scriuere i Medici, *fiat secundum Artem*, rimettendo all'Arte dello Spetiale prattico, quello, che loro non sanno.

Et è falso, che la mistura del Mele sia poi in danno, e ruina degli Infermi, & in dishonor del Medico, perche il Mele non è veleno: in quanto poi dice, che in vn'oncia di Pill. Cocchie formate con l'acqua, entra più quantità di poluere di quello, che vi entrerebbe se fossero fatte con Mele, come per essempio, in dram. j. di Pillole col Mele, si mettono scrop. ij. di polueri, e fatte con acqua scrop. ij ℈ vogliamo concederlo; ma dicaci vn poco, che è meglio, e quali hanno più virtù scrop. ij. di poluere ben conseruata, ò scrop. ij ℈ di poluere suanita? Noi giurerebbomo, che il Marinelli

hà parlato più per qualche gara, che haueua con gli Spetiali, che per isperienza; sappia dunque, che vale più, e fà miglior purgatione, con più salute dell'infermo, & honore del Medico, quella poca poluere, ben conseruata col Mele, che non fà altretanta mal conseruata, e suanita; & il Brasauola Dottissimo Medico, al pari di qualsiuoglia altro, chiarissimo testimonio ne fà con la sperienza in mano, dicendo, nel Cap. delle Pillole di Reobarbaro, che mal composte con Sughi, e mal conseruate, diueniuano come veleno; Diremo anche Noi, che il Mele per la virtù astersiua, che hà, aiura l'operatione delle Polueri solutiue, anzi sappia il Marinelli, che opra più vno scropolo di Pillole liquefatte con vn poco d'Acqua vite buona, la quale non è purgante, che dram. j. di quelle senz'Acqua vite, come ne sono testimonij Arnaldo, Raimondo, Rupescissa, Vlstadio, & altri.

Brasauola Medico.

In quanto poi dice, che non s'obbedisce a Mesue, ne a gli Autori delle Compositioni, dando per Sugo de' Cauoli, lo Sciroppo de' Cauoli; dirò, che egli non hà intesa la mente de gli Autori; perche vogliono, che le Pillole si compongano secondo l'Arte; qual'è quest'arte? l'Arte vuole, che le Pillole, che s'hanno da conseruare lungo tempo, si facciano con gli Sciroppi, & non co'i semplici Sughi, non solo per le raggioni sopradette; ma anco, perche l'Arte hà osseruato, che le Pillole composte con gli Sciroppi, si conseruano assai meglio di quelle, che sono fatte co'i Sughi soli; ecco adunque, che non si contradice, ma s'obbedisce all'intentione di Mesue, e degli Autori.

Ma i diligenti Spetiali, hauendo ben considerato la Dottrina di Mesue, di Nicolò, e d'altri, che hanno composto Antidotarij, e Pillole; & hauendo notati molti sparsi auuertimenti, e fra gli altri conosciuto, che quello, che è noto, & eglino hanno vna volta detto, non sogliono replicare, hanno compreso, che quando ordinano con Sugo, intendono lo Sciroppo fatto con esso, con Mele, e con Zucchero, ò con altro simile; come fà Mesue, che riforma le Pillole Stomachiche con sugo di Cicorea, e con dram. iij. di Penilli; il simile fà nelle Pillole Policreste maggiori; onde poi nelle Pillole Policreste Minori, dicendo, *cum succo appij*, se c'intende anco la giunta de' Penilli.

Giuditio del lo Spetiale.

Anzi si vede, che Mesue qualche volta ne anche ordina liquore alcuno per riformar le Pillole, come nelle Pill. di Cinoglosso, di Sagapeno, e nel cap. *de Elleb.* nelle Pill. Hali., direte forse, che s'hanno da fare senza liquore?

Hor dunque, osseruando diuerse Compositioni, si conosce la vera Arte di fare le Pillole, come Pietro Castelli ne insegna nel suo citato Libro della Duratione de' Medicamenti, dicendo, che l'Antidotario Romano, se bene hauea scritto molte volte, che si formassero le Pillole con Sughi, pur vna, ò due volte haueua esplicato la vera Arte, dicendo nelle Pillole d'Euforbio, *cum succo Porri, vel Prassij, & Mellis momento fiat massa*; ma che meglio hauea espresso la quantità del Mele nelle Pill. di Nitro, scriuendo *cum succo Brassicæ triplo, adiecta Mellis quarta parte fiat massa*. e che questa era la vera Arte; & anco auuertisce nelle Pillole di Fumaria, che, se non si formano con lo Scir. di Fumaria, s'indurano come pietra; così, raccogliendo questi auuertimenti, s'impara l'Arte; oltra di ciò sapendo lo Spetiale, che se

Osseruatione de gli Spetiali.

Raccolta d' auuertimẽti.

le Pillole si facessero con Sugo crudo, ò con Mele, potrebbono muffare, però fà cuocere il Mele, ò il Sugo a forma di Giuleppe, non di Sciroppo sodo, acciòche poco ne vada nelle Pillole.

Hor ecco la vera Arte di fare le Pillole, ecco la mente de gli Autori ben intesa, e giustamente esplicata, & ecco l'vbbidienza, che gli Spetiali denno a quelli portare.

Cõtra il Marinelli.

Resta hora, che noi Spetiali ci defendiamo dall'vltima calunnia del Marinelli, e diremo, che non è tanto da riderſi d'vno Spetiale dotto, & esperto nell'Arte sua, il quale vuol correggere secondo la isperienza, secondo l'Arte, secondo la raggione, e secondo l'autorità de' dotti Medici, qualche ricetta de gli Antichi, oscuramente scritta, quanto ci dobbiamo ridere (come facciamo tutto il giorno) di molte ricette ordinate da' Medici, che sono in qualche stima tenuti, le quali non hanno Regola, ne Metodo, ne Arte alcuna, e non si ponno in modo alcuno fare, se lo Spetiale col suo giuditio non le corregge; ma lasciando queste cose da parte, dirò, che nelle Pillole questa correttione, che habbiamo detta, non solo da dotti Spetiali è stata scritta, come dal Calestano nella prima parte, e poi nella seconda nella distintione delle Pillole; dal Melicchio, e dal Santino nelle Pillole Arabiche, Arretiche, & Auree; da Filippo Costa nella dist. 6. e nelle Pill. di Reob. dallo Spinello nel lib. 2. delle Lettioni Auree sopra le Pillole. Ma anco da Medici eruditissimi, da' quali i mentouati Spetiali hanno pigliata la detta correttione, onde non può il Marinelli riderſi degli Spetiali, ma de' Medici, che hanno insegnata quella mistura di Mele a gli Spetiali; quali sono stati Musa Brasauola nelle Pillole Arabiche, e nell'Auree; Vittorio Trincauelli nel lib. 1. della Comp. de' Medicam. cap. 17. Siluio dell'Elettione de' Medicamenti semplici lib. 3. sect. 6. e nel Com. delle Pillole Alefangine di Mesue; Britio Bouderon nel principio del Trattato delle Pillole; Bernardo Beſſenio nelle Pill. d Eupatorio, di Fumaria, Inde de Lapide Lazzuli, Lucis &c. Prospero Borgarucci nella Fabrica degli Spetiali sopra le Pill. di Reobarbaro. Paulo Soardo nel Thesauro Aromatariorum, nelle Pill. di Reobarb. Quirico de Augustis nel lib. intitolato Lumen Apothecariorum, nelle Pill. de Reobarb. Renodeo institut. lib. 3. c. 14. e nel lib. 2. de gli Antid. nelle Pill. di Fumaria, d'Hermodattoli, Sine quibus, e di Eupatorio. Francesco d'Alessandro nel suo Apolline, nella Prefatione delle Pillole, e nelle Pill. di Reobarb. nelle Pill. Auree, e nelle Pill. Arabiche. Fernelio nel lib. 4. del Metodo cap. 15. Bertoldo nelle Pill. di Hermodatt. nelle Imperiali, nelle Pill. di Reobarb. e di Sagapeno. Pietro Castelli nel Trattato della Duratione de' Medicamenti; oltre a questi vi è la Farmacopea Augustana nelle Pil. di Reobarb. Mesue nelle Pill. Sine quibus di Nicolò; la Farmacopea Bergomense nelle Pill. di Cinogloſſo di Nicolò, nelle Pill. de v. g. Mirab, nelle Pill. Lucis Maioris, nelle Pill. sine quibus di Nicolò, nell'Arabiche, nell'Auree, nelle Fetide mag. &c. e in Francia intendiamo, che l'vso comune è di riformar le Pillole, come s'è detto.

Poca scienza d'alcuni Medici.

Autori, che sono cõ noi Spetiali.

Medic.

Modo di far le Pillole.

Oltra alle sopradette cose, circa le Pillole, deue sapere lo Spetiale il modo di farle, e di conseruarle; le farà dunque dentro il Mortaio, ponendoui le polueri, e con tanto liquore quanto basta pestando bene, le riduca in forma di pasta dura, e conserui la massa inuolta in vna Carta perga-

mena, vnta leggiermente con Olio di Mandorle, e la conserui in vaso di terra, ò di legno in luogo asciutto.

De gli Trochisci. Cap. XXVIII.

QVesti son chiamati da' Greci *Trochisci*, da' Latini *Pastilli, orbes, rotulæ*, e non solo si formano Rotondi, ma Quadrati, Oliuari, Triangolari, ò in altre forme; & essendo eglino Composti di varij Semplici Medicinali, differiscono dalle Pillole nella Consistenza; conseruandosi le Pillole in Massa molle, e tenera, e gli Trochisci in picciole particelle seccandosi, & indurandosi; onde questi non riceuono mai ne Mele, ne Resina; ma si formano di Polueri, e di Acqua, ò di Sughi semplici; nel resto si compongono come le Pillole, ammassando le polueri sottilissime con acqua, ò con sughi semplici, ò con Mucillagini di Psillio, di Cotogni &c. ò di Draganti, di Gõma &c. fatta la massa, e ben pesta, si sparti à in picciole particelle, e se ne faranno Trochisci, poi si faranno seccare bene all'ombra, e se vi piace si potranno suggellare, riuolgendoli nel seccargli, acciò egualmente si secchino, e non muffino.

Degli Olij. Cap. XXIX.

IL vero Olio si fà dall'Oliue; gli altri da questo hanno preso il nome, e spesso è anco materia de gli altri; questi nell'vso delle Spetierie diuersamente si preparano *per Distillatione, per Espressione, e per Impressione*; Imprimendoui per Infusione, ò per Decottione le virtù di varij Semplici, e gli vltimi si dicono alle volte Olij semplici, alle volte Olij composti; i composti da gli Antichi erano detti Vnguenti, principalmente s'erano alquanto spessi, & Aromatici.

De gli Olij per distillatione trattaremo distintamente nel lib. 4. dell'Arte Destillatoria, e nel seguente Secondo Libro esplicheremo l'altre due spetie de gli Olij.

In vniuersale quì bastetà dire, che gli Olij de' Semi, e d' alcuni frutti si fanno per espressione, come di Mandorle, di Pinocchi, di Sisamo, di Noci, di Lino, di Noce moscata &c. come diremo a suo luogo.

Gli Olij dell'Herbe, de i Fiori, e de gli Animali, i quali non hanno grassezza propria, s'infondono, e si fanno cuocere alle volte in altr'Olio, nel quale imprimono, e lasciano la loro virtù, e poi si colano, e diconsi Olij per Impressione, de' quali non diremo altro, per non replicare le cose due volte, ma ne trattaremo diffusamente nel Libro Secondo.

De gli Vnguenti. Cap. XXX.

VNguento non vuol dir altro, che *vn Medicamento atto per vngere*; e sotto questo nome si potriano mettere molti Medicamenti, da gli Antichi con diuersi nomi appellati per variare, ò vn poco di Consistenza, ò l'officio; e se noi consideraremo bene, trouaremo, che a nostri tempi sono dismessi molti nomi di Medicamenti, che nel tempo antico erano molto in vso, i quali tutti adesso si ponno chiamare Vnguenti, e trouaremo ancora, che molti nomi hanno mutato significatione.

Linimento.

Cereleo.

Myros.

Vnguenti.

Acopo.

Miracopo.

Ceroto liquido.

Ma se volete sapere il significato delle voci *Linimento, Cereleo, Vnguento, Acopo, Myracopo, Ceroto liquido, Ceroto grosso, Psorico, Epomphalio*, i quali tutti si possono dire Vnguenti, per esser atti all'vntioni, diremo, che il *Linimento*, detto anco *Crisma*, *Diacrisma*, e *Sincrisma*, è Vnguento liquido poco più grosso dell'Olio, anzi da Dioscoride molti Olij sono chiamati Vnguenti, perche erano odorati, come l'Olio de' Cotogni, dell'Oenante, dell'Ocimo, dell'Abrotano, e dell'Aneto; il *Cereleo* era della medesima consistenza, cioè Olio con vn poco di Cera inspessito; ma gli Vnguenti de gli Antichi chiamati *Myros*, erano vn poco più spessi de' sopradetti, & vsati più per delitie, e per odore, che per Medicamenti; Adesso per *Vnguenti* s'intendono da' nostri Medici, e Spetiali l'Vntioni assai grosse, e consistenti, e per la Medicina solo vsate, da gli Antichi dette Ceroti, e di questi noi siamo hora per trattare, come Medicamenti in vso di questa Città. *Acopo* era vna sorte d'Vnguento liquido col quale s'vngeua tutta la persona di quelli, che erano stracchi; il *Myracopo* hauea lo stesso officio, e la stessa consistenza quasi composta d'Vnguento odorato, e d'Acopo, il *Ceroto liquido* era vn poco più spesso dell'Acopo, come i nostri Vnguenti vn poco liquidi, quale è il Rosato, & il Ceroto crasso era a punto come i nostri vsuall Ceroti, la consistenza de' quali chiaramente dimostrò Gal. 3. de Comp. Med. per genera cap. 4. che era per Acopi, come che con l'Olio si mischiasse la quarta parte di Cera, e che per fare il Ceroto liquido, vi fosse la metà di Cera, ma per il Ceroto grasso, fosse di Cera, e d'Olio ana parte eguale.

Confusione de' Nomi.

Ma si deue hor sapere, che gl'Interpreti de' Medici Arabi hanno abbusato, e confuso assai questi nomi, chiamando Vnguento spesso i Ceroti, e gli Empiastri, e cosi anco al contrario: ma nel seguente Libro ci sforzaremo di parlare con la più proprietà possibile, nominando, e mettendo ogni Compositione uella sua propria spetie.

Hor Noi, volendo insegnare la Dottrina di fare gli Vnguenti, considereremo la *Materia*, la *Cottura*, e la *Mistione* d'essi.

Circa la materia de gli Vnguenti, si compongono essi come si legge nella seguente Tauola, per più facilità de' principianti, da noi descritta.

Gli Vnguenti si faranno.

- *O di Poluri, e di sostanze.*
  - *Di Vegetabili come*
    - Di Radici, di Scorze, di Legni, d'Herbe, di Fiori, di Semi, e di Frutti, ridotti in poluere.
    - Di Gomme, di Lagrime, di Resine, di Vischio, e d'Olij.
    - Di Mucilaggini estratte da Semi, e da Radici.
    - Di Sughi d'Herbe, di Frutti, e di Radici.
  - *O di Minerali come*
    - Di Bitumi, di Succino, d'Ambra, di Zolfo, d'Orpimento, e d'Alume.
    - Di Boli, di Terre, di Pietre, d'Alabastro, di Calce, di Calamita, e di Marchesita.
    - D'Argento viuo, di Solimato, di Precipitato, e di Cinaprio.
    - Di Piombo, di Litargiro, di Biacca, di Minio, e di Tutia.
    - Di Rame bruciato, di Verde rame, di Fior di rame, e di Vitriolo.
  - *O d'Animali come*
    - Di Mumia, di Sangue, di Cranio humano, di Latte, di Butiro, e d'Assogna.
    - Di Esipo, di Castoreo, di Sterco, di Muschio, e di Zibetto.
    - Di Cera, di Mele, di Propoli, e di Colla di Pesce.
    - Di Conchiglie, di Lumache, d'Antali, di Dentali, e d'Voua.

Volendo adunque chiaramente esplicare il modo di comporre gli Vnguenti, bisogna, che dichiariamo distintamente le preparationi delle sopradette materie.

Primo, diremo, che le cose triturabili, e secche, come le Radici, i Legni, le Scorze, l'Herbe, i Semi, i Fiori, e i Frutti, che in poluere denno entrare negli Vnguenti, vuole Gal. nel lib. 10. de Comp. m. local. cap. 3. che si poluerizzino sottilissime.

Polueri

Secondo, l'Herbe, le Radici, e i Frutti, che non si possono poluerizzare, con la cottura si prepareranno, mettendole prima tagliate, e peste nel mortaio di pietra a cuocere ò con Vino, ò con Acqua, ò con Olio, ò con Assogna, ò con Grassi: e di quelle, che sono cotte in Vino, ò in Lisciua, dopò che son cotte, e ben premute, si porrà il decotto, e la colatura a bollire con Olij, e Grassi insino, che sia consumata tutta l'humidità; ma quelle, che sono cotte ne' Grassi, e negli Olij soli a fuoco leggiero, s'anderanno di continuo riuoltando, acciochè si cuocano, e non si brucino, insino, che non vi sarà più humidità, & all'hora per vn panno grosso torcendo, e premendo bene, si colino, e si butti via la parte secca.

Semplici cotti.

I Fiori non vogliono esser cotti, come le Rose; ma solo infusi ne' Grassi, e poi colati leggiermente, liquefatto l'vnguento.

Terzo, i Sughi s'hanno da far cuocere cõ gli Olij, e co'i Grassi alla consumatione dell'humidità; ma le Mucillagini non si fanno cuocere dentro gli vnguenti; ma si aggiungeranno a gli Olij, & a'i Grassi liquefatti, e leuati dal fuoco; ò si farà consumare l'humidità.

Quarto, i Grassi, l'Assogna, i Sughi, & il Butiro negli Vnguẽti si metteranno nel principio cõ l'Olio a liquefare, eccetto l'Hissopo humido, che si mette nell'vltimo.

Quinto, le Resine liquide, la Trementina, l'Olio d'Abezzo, la Ragia del Pino, non vogliono troppo calore, ma basta, che si dissoluano; ma la pece, e la Colofonia vogliono esser liquefatte prima.

Gomme. Sesto, le Gomme, come l'Ammoniaco, il Galbano, il Sagapeno, l'Opoponaco, l'Assa fetida, & lo Bdellio, essendo molli, per lo spatio di sei hore sopra le ceneri calde si macereranno con proprio, e conueniente liquore (spesso con Aceto, ò con Vino pian piano si dissoluono) poi a fuoco lento continuamente, con la spatula mouendo, si faranno cuocere, insino, che l'humidità aggiunta sia consumata; auuertendo, che non si abbrucino; ricordandosi d'hauerle prima colate; quando saranno cotte a sufficienza, se ci aggiungeranno l'altre cose.

Settimo, le Gomme poluerizzabili, e le Resine secche, come la Mirra, l'Incenso, la Mastice, la Lacca, il Belgioino, l'Euforbio, la Sarcocolla, la Gomma dell'Hedera, e del Ginepro, l'Aloe &c. separatamente poluerizzate sottilissime, nel fine si metteranno negli Vnguenti.

Sughi. Ottauo; la Gomma Arabica, gli Draganti, i Sughi condensati, come l'Oppio, l'Acacia, l'Hippocistide, l'Elaterio, la Scammonea &c. si dissolueranno in qualche humore, e si mischieranno con l'Vnguento tepido, auanti, che si mettano le polueri.

Bitumi. Nono, i Bitumi non vogliono cottura, ma l'Aspalto, col Succino si denno mettere in poluere nell'Vnguento tepido, l'Ambra odorata si dissoluerà con vn poco d'Olio, e si mischierà con l'Vnguento freddo.

Minerali. Decimo, le cose Minerali negli Vnguenti non si sogliono far cuocere, ma si aggiungono dopò liquefatta la Cera, e simili cose con l'Olio, ma il Litargiro si può mettere con l'Olio al fuoco per vn poco, accioche meglio s'vnischino, sempre mischiando; poi s'aggiungerà la Cera, e l'altre cose.

Verderame. Il Verderame cotto diuiene rossigno, come nell'Vnguento Egittiaco crudo ritiene il suo colore verde, però auuerta lo Spetiale, che quando desidera l'Vnguento verde, metta il Verderame nel fine; ma quando lo vuole rossigno, faccia cuocere il Verderame.

Cera. Mele. Laudano. Vndecimo, la Cera, e'l Mele si possono far cuocere quanto si vuole, ma al Mele bisogna aggiungere humidità, & alla Cera l'Olio, il Laudano non vuole cottura, ma dissoluto a parte con vn poco d'Olio si metterà nell'Vnguento tepido.

Colla di pesce. Duodecimo, la Colla di Pesce si deue dissoluere appartatamente poi aggiungere all'Olio, & alla Cera, e far consumare l'humidità.

Castorio. Decimoterzo, il Castorio si cerca di poluerizzare; ma essendo humido, sarà bene il pestarlo, e dissoluerlo con Olio.

Mumia. Decimoquarto, la Mumia, lo sterco, il Sangue secco, l'Ossa, le Conchiglie, e tutte l'altre cose, che si ponno poluerizzare, si metteranno nell'

Vnguento freddo, ò tepido; così anche d'vuoua prima sbattute bene.

Voua.

Decimoquinto, il Muschio, ò il Zibetto si denno mischiare nell'Vnguento freddo.

Muschio.

L'Argento viuo deue esser mortificato in vn Mortaio di Pietra, benissimo dimenando ò con lo Sputo, ò con Grasso, ò con Trementina, ò con Sugo de' Limoni.

Argẽto viuo.

Circa la Cottura degli Vnguenti, molti si fanno freddi, senza aiuto del Fuoco; ma quelli, che riceuono la Cera, accioche si liquefaccia, vogliono tanto calore, quanto basti à liquefarla, & vnirla con l'Olio; ma, riceuendo Decotti, e Sughi, si denno far cuocere alla consumatione dell'humidità.

La graduatione, e la misura degl' Ingredienti con particolari esempij nel Libro II. si dichiareranno.

Resta solo, che dichiariamo la quantità della Cera, dell'Olio, e delle Polueri, che si ricercano per far l'Vnguento, e diremo, che se si hauesse da fare vn Vnguento con solo Olio, e Cera, si potrebbe assolutamente dire, con Galeno, che per lib. vna d'Olio mischiando onc. due di Cera, si farebbe la Consistenza, d'Acopo, e lenimento; e volendo fare il Ceroto liquido de gli Antichi, che era più denso del lenimento, per lib. vna d'Olio, vi si metterebbe lib. meza di Cera, e sarebbe come vn' Vnguento de' nostri; ma volendo fare il Ceroto Grasso de gli Antichi, qual era vn poco più duro de' nostri Vnguenti, e simile à quello, che hoggidì Ceroti chiamiamo, metteriamo di Cera, e d'Olio ana parte eguale; ma perche la vera Consistenza degli Vnguenti, che adesso vsiamo, si può mettere fra i Ceroti liquidi, e i Ceroti crassi degli Antichi, però stimiamo esser bene il mettere tre parti di Cera, e quattro d'Olio nell'Estate, cioè, ott'oncie per libra, e poco più, e meno, secondo, che si desidera l'Vnguento più duro, ò molle, e nel Verno la metà.

Simetria dell'Olio, della Cera, e delle Polueri.

Hora, perche nella Compositione degli Vnguenti noi aggiungiamo Polueri, Resine, Sughi, e Mucillagini, è necessario sapere con che misura si debbano mettere, e quelle, che si tengono dalla parte della Cera, e l'altre dalla parte dell'Olio, e quali siano le neutrali.

Le Resine secche, come la Mastice, l'Incenso, la Storace, la Mirra, la Raggia del Pino, la Taccamacca, la Colofonia, la Pece, il Propoli &c. perche vagliono ad ingrossare l'Olio quanto la Cera, si metteranno in luogo di Cera.

Similmente le Polueri di qualsiuoglia cosa, seruiranno nella Compositione degli Vnguenti per Cera, le quali se bene non hanno la viscosità della Cera, per assorbirsi l'Olio; nulladimeno fanno l'Vnguento grosso, e denso.

Al contrario le Mucillagini, i Decotti, i Sughi, le Vuoua &c. per esser cose liquide, che fanno l'Vnguento corrente, e liquido, si numereranno per parte dell'Olio, come fà anco l'Aceto nell'Vnguento di Litargiro nutrito.

Nel terzo luogo, e come neutrali sono i Grassi, i Seui, il Butiro, la Trementina, l'Olio d'Abezzo, l'Olio di Noce Moscata, il Mele, i quali da se hanno forma d'Vnguento, e non hanno di bisogno ne d'Olio, per esser più liquidi, ne di Polueri, per esser più sodi: questi nella Compositione de gli Vnguenti non si numerano, come nella Compositione de' Lattouari habbia-

mo detto, che alcune cose molli non si numerano per Polueri, ne per Mele.

Hor dunque, riceuendo l'Vnguento e Cera, e Resine, e Polueri, fra tutti si deue mettere, per far forma di Linimento, oncie tre per ciascuna libra di liquore; ma per fare Vnguento ordinario lib. meza per vna lib. di liquore, & per gli Vnguenti duri, onc. otto di Cera per lib. vna d'Olio.

La qual Simmetria, a dir il vero, non è stata osseruata da gli Antichi sempre puntuale, come chiaramente vede, chi le loro ricette considera, variando sempre, senza peso giusto; oltra, che bisogna variare il peso dell'Olio nell'Estate, e nel Verno, douendosi mettere più Olio nel Verno, perche il freddo sempre condensa, & ingrossa l'Olio, onde Auic. nell'Vng. Apostolorum, nell'Estate mette d'Olio lib. due, e nel Verno lib. tre.

De' Ceroti. Cap. XXXI.

IL Ceroto vien detto, ò dalla Cera, che riceue, ò dalla Consistenza, e forma, che hà simile alla Cera; hora le Compositioni, che noi Spetiali chiamiamo Ceroti, hanno forma di Cera, e spesso non riceuono Cera; e fra i nostri Ceroti possiamo hora rinchiudere non solo i *Ceroti grossi* degli Antichi, ma gli *Empiastri*, *i Malagmi*, *gli Enemi*, *i Dropaci*, e l'altre spetie; perche il *Ceroto grosso* fatto di ana parti eguali di Cera, e d'Olio, non è atto ad vngere, se bene appare come vna Cera assai maneggiabile, & atta à farne Magdaleoni, e tutte le dette Compositioni si formano anco in Magdaleoni; e Galeno nel lib. 7. della Comp. de Med. par. 9. cap. 5. non fà differenza fra i *Malagmi*, e fra gli *Empiastri*; se bene altroue dice, che i Malagmi erano di facoltà emolliente, come il lor nome ne dimostra; ma Cornelio Celso nel lib. 5. cap. 17. dichiara, che i Malagmi erano composti d'Aromati, e di parti di Piante, e gli Empiastri di cose Minerali, e Metalliche; *Enema*, era vna sorte d'Empiastro, ò Ceroto grosso, che vsauano a mettere sopra le ferite sanguinolenti, onde hanno il nome di *Hæma*, che è il sangue; I *Dropaci* erano Empiastri fatti di Pece. Hor mentre tutti questi Medicamenti hora si chiamano Ceroti, come il Ceroto Diaquilon, il Diapalma, e'l Ceroto Barbaro, che da Galeno erano appellati *Emplastrum Diaquilon*, *Emplastrum Barbarum*, *&c.* Noi seguendo il parlare comune: Ceroti anche gli appelleremo.

Malagmi.
Empiastri.
Enema.
Dropace.

Circa la materia de' Ceroti, è la medesima, che quella, che habbiamo detto degli Vnguenti; variano solo nella Consistenza, essendo i Ceroti atti a formarsi in Magdaleoni, e molto adherenti alla parte, alla quale s'attaccano.

Lo Spetiale deue auuertire circa le materie de' Ceroti, che con Polueri assai, e con poco Olio, e con poca Cera non si può fare Ceroto adherente, però s'habbia consideratione di mettere Resina, Trementina, ò altro simile, che facciano il Ceroto viscoso. Ma il Litargiro ben cotto con l'Olio solo, fà il Ceroto di giusta Consistenza, & adherenza.

La gra-

La Graduatione, che si deue fare nelle Cotture de' Ceroti, s'insegnerà diligentemente da Noi nel Libro Secondo, nelle particolari Compositioni, non potendosi in vniuersale dare tutti gli auuertimenti necessarij; benche pure in questo Capitolo alcuni documenti daremo.

Olio. L'Olio deue esser il primo, che, nel fare i Ceroti, si metta nel vaso, col quale si metterà anco il Litargiro (se vi entra) e l'altre cose Metalliche, che vogliono gran cottura, come la Pietra Pirite &c.

Cera. La Cera non entra sempre in tutti i Ceroti, come nel Diaquilon, e nel Diapalma, e quando se ci mette, si farà liquefare da principio con l'Olio; ma, entrandoui il Litargiro, si metterà quando esso è cotto; così Galeno nel Ceroto Sacro, che egli chiama Empiastro, dopò cotto il Litargiro, mette la Cera; & auuertisca lo Spetiale, che quanto la Cera è più nuoua, e grassa, tanto meno se ne deue mettere, e la Cera vecchia, arida, e bianca vuole più Olio, e meno cottura.

Propoli. Il Propoli, se bene è spetie di Cera, si deue sempre mettere nel fine, accioche, per la cottura, non perda la virtù attrattiua, ch'egli hà.

Grassi. Olij. Hissopo humido. I Grassi, i Seui, e gli Olij de' Semplici diuersi si metteranno, ò nel fine della cottura, ò nel mezzo, secondo Paulo Egin. e di raro nel principio; ma l'Hissopo humido sempre nel fine metter si deue.

Sughi, Mucilagini, Vino. I Sughi, i Decotti, le Mucillagini, il Vino, l'Aceto, &c. alle volte si pongono nel principio col Litargiro, se sono assai, alle volte dopò cotto il Litargiro, se sono in poca quantità, facendosi sempre cuocere l'Empiastro, ò'l Ceroto, insino, che sia consumata tutta l'humidità.

Gomme. Le Gomme, come l'Ammoniaco, il Galbano &c. che sono grosse, e lorde, vogliono esser prima preparate, cioè colate, e cotte a consistenza, poi si mischieranno col Ceroto freddo; auuertendo, che poste nel Ceroto caldo, s'impallottano, e s'abbruciano, onde il Ceroto viene ineguale, e senza buona consistenza.

Ma alcune Gomme, essendo in lagrime, e poluerizzabili, alle volte si possono mettere a cuocere, come l'Ammoniaco, a mezza cottura, vn poco dopò l'Opoponaco; ma il Galbano, e'l Sagapeno nel fine.

Resine. L'altre Gomme in poluere nel fine della cottura; le Resine, non solo in poluere, come la Mastice, l'Incenso &c. ma anche l'humide, come la Trementina, e l'Olio d'Abezzo, si denno mettere quando è già cotto il Ceroto, e leuato dal fuoco.

Ma perche le cose Minerali, nella cottura de' Ceroti, vogliono molti particolari documenti, però è necessario, che ne trattiamo a lungo, e principalmente del Litargiro, il quale suole entrare in molti Ceroti.

Litargiro. Il Litargiro cotto nel doppio dell'Olio. fà il Ceroto assai sufficientemẽte conglutinoso, sẽza Resina, ne Cera, e molto più se riceuerà tre parti d'Olio.

Mentre si fanno cuocere il Litargiro, e l'altre cose Metalliche, bisogna di continuo dimenarle con la Spatula di ferro, accioche non s'abbrucino; perche, essendo graui, se ne calano al fondo.

Per far meglio cuocere il Litargiro, & accioche l'Empiastro sia bianco, con l'Olio, e col Litargiro, mettiamo à cuocere l'acqua, la quale non lascia abbruciare il Litargiro, e così più gagliardo fuoco dar a quelli possiamo, e non vi bisogna tanto continuo mischiamento, e si cuoce assai più presto; il

che insegnò Gal. 2. per gener. c.9. & lib.1. c.18. & Oribasio 3. Synops, & il Zappata ne' suoi Segreti.

Se nell'Empiastro col Litargiro entra anco Cerussa, per hauere il Ceroto bianco, si farà cuocere con Acqua, e con Olio; ma perche non diuerrà troppo adherente, bisognerà aggiungerui qualche Resina, ò Trementina; alle volte si fà cuocere il Litargiro con Olio a giusta spessezza, poi vi s'aggiunge la Cerussa in poluere: ma ne meno così è molto tenace, se bene è bianco il Ceroto.

Cerussa.

Le Mucillagini, i Sughi, e gli altri liquori, già si è detto come col Litargiro s'habbiano a far cuocere; & auuertisca si, che mettendo di Litargiro, e d'Olio ana parti eguali, con acqua a cuocere, si farà l'Empiastro; ò'l Ceroto fragile, e senza tenacità, ma si deue mettere il doppio, ò il triplo d'Olio, che così verrà tenace; e se si farà cuocere per tutto vn giorno il Litargiro senz' acqua, diuerrà negro, e lucente, e varia molto di virtù il Litargiro, essendo sempre più eiccante, quanto è più cotto.

Mucillagini.

Il segno della cottura del Litargiro, sarà quando non è più tumido, e non imbratta le mani.

Gli altri Minerali, che entrano ne' Ceroti, ò vogliono molta cottura, ò mediocre, ò poca; quelli, che vogliono assai cottura, si mettono nel principio, gli altri nel fine, ò nel mezzo.

Minerali.

Diremo adunque, che, secondo Galeno, la Ruggine del Rame, la Calcitide, la Squama del Rame, la Cerussa, la Pietra Pirite &c. si possono mettere nel principio a cuocere: auuertendo però, che il Verderame, posto nel principio a cuocere, fa il Ceroto in color di Cotogno, & in più quantità, lo fà rossigno; ma posto nel fine, senza cuocersi, lo fa verde; così anco la Cerussa, cotta da principio, fà l'Empiastro, ò'l Ceroto negro, e posta nel fine, lo fà bianco.

Principio della cottura.

Metteremo nel mezzo della cottura il Vitriolo per fare il Ceroto negro, il Piombo abbrucciato, l'Alume, il Sale, il Nitro, il Sori, la Calcitide, il Difrige, il fior del Rame, e'l Rame abbruciato.

Mezzo della cottura.

Nel fine aggiungeremo il Mysi, l'Orpimento, la Sandaraca, la Biacca per li Ceroti bianchi, & il Verderame per li Verdi, come si è detto; il Minio, la Cadmia, la Tutia, il Lapis Calaminare, il Zolfo, le Terre, le Pietre, le Pomici; e le Conchiglie si mettono anche nel fine.

Fine della cottura.

Ma, se per caso, lo Spetiale hauesse messo le Gomme, nel Ceroto troppo caldo, & elle si fossero ingrumite, per racconciare il Ceroto, deue raschiarlo in pezzetti, e poi in vn Mortaio di Pietra pestarlo bene, con metterui vn poco d'acqua fresca, accioche non s'attacchi, e questo pestare de' Ceroti lo faceuano gli Antichi quasi in tutti i Ceroti, come si vede in Galeno nel libro de Comp.m. per gen. perche, con quel pestarsi, diuengono morbidi, e tenaci.

Gomme ingrumite.

E se alcuno curioso per appagare maggiormente il suo desiderio, volesse più a lungo sapere quello, che della cottura di questi Ceroti, da gli Antichi (come habbiamo detto) chiamati Empiastri si scriue, potrà leggere quello, che Paulo Egineta nel lib. 7. cap. 24. hà copiato dalli Commentarij d'Antyllo Medico antico, & famoso, che iui ritrouarà appieno, in che maniera i Medicamenti, che entrano negli Empiastri, cuocere si denno;

come

come la Spuma dell'Argento, ò Litargiro, la Plumbagine, il Rame bruciato, il Sory, & Diphrige, la Calciti, il Fior del Rame, il Vitriolo, il Misy, l'Orpimento, la Sandaraca, il Piombo bruciato, la Ceruſſa, l'Erugine, l'Alume, il Minio, la Cadmia, la Pompholide, il Salnitro, il Zolfo, la Terra, le Pietre, le Pomici, le Conchiglie, l'Olio, & ogni coſa graſſa, gli Vnguenti, la Cera, la Reſina, la Pece, l'Apochima, il Bitume, il Propoli, l'Ammoniaco, l'Oppoponaco, il Sagapeno, il Galbano, l'Aloe, l'Oppio, la Tapſia, lo Bdellio, l'Incenſo in lagrima, la Mirra, e'i Semi, le Radici, & l'Herbe; & coſi hauerà vna compita dottrina del tutto; che noi, per non eſſer tedioſi, non ci ſiamo curati di volgarizzare quello, che iui ſi legge.

Del Cataplaſma. Cap. XXXII.

IL Cataplaſma è vna miſtura d'Herbe, di Radici, di Frutti, di Semi, di Farine, di Pane &c. ò cotte, ò crude; e s'applica groſſamente ſopra la parte affetta. Di due ſpetie ſi preparaua appreſſo gli Antichi, con Olij, & con Graſſi, ò ſenza di eſſi; l'vno adeſſo tiene il nome di Cataplaſma, l'altro chiamiamo Empiaſtro. Sotto il Cataplaſma, il quale non riceue materia groſſa, poſſiamo ridurre il Sinapiſmo, il Veſcigatorio, & il Pſilotro. Il Sinapiſmo è vn Cataplaſma fatto di Sinape, e di Aceto, ò di Acqua &c. Il Veſcigatorio ſi fà di Leuito, e di poluere di Cantarelle &c. Il Pſilotro è depilatorio con poluere di Calce, con Orpimento, e con Acqua, ò con Liſciua.

Sinapiſmo. veſcigatorio Pſilotro.

Per fare i Cataplaſmi ſi piglieranno le Radici, l'Herbe, i Semi, e'i Frutti freſchi, ſi faranno cuocere in liquore conueniente, poi ſi peſteranno bene, e ſi paſſaranno per ſetaccio, come ſi fà la Caſſia, poi vi ſi aggiungeranno le Farine, e le Polueri; auuertendo di dargli conſiſtenza conueniente non troppo dura, ne troppo molle.

Ne' Cataplaſmi, ne' Sinapiſmi &c. che ſi fanno ſenza cottura, ſi auuertiſca ſolo di mettere le materie ben peſte, e che facciano la ſolita conſiſtenza di Cataplaſma.

Degli Empiaſtri. Cap. XXXIII.

OVelli, che noi hora chiamiamo Empiaſtri, erano da gli Antichi chiamati Cataplaſmi graſſi, come l'Empiaſtro de Cruſta panis, l'Emp. di Meliloto, l'Emp. di Diaphinicon; queſti non variano da i Cataplaſmi detti, ſe non che riceuono Aſſugne, Graſſi, Seui, Butiri, Olij, Mele; e ſi fanno nello ſteſſo modo. Si può mettere de' Graſſi, de gli Olij, e dell'altre materie ana parti eguali, e più, e meno; purche la cóſiſtenza non ſia ne troppo dura, ne troppo liquida.

Dello

Dello Sparadrappo. Capitolo Vltimo.

QVesto nome di Sparadrappo, che vuol dire sparagna drappo; cioè, che, mettendo questo, non accade metter altre pezze, ò drappi sopra il male, & non è molto tempo, che fù posto in vso, chiamato da alcuni *tela di Gualtiero*, perche fù egli il primo inuentore di questo: non è altro, che vna Tela di Lino vn poco vsata, infusa in vn Ceroto liquefatto, poi estratta, e posta sopra vn Marmo bagnato d'Acqua fredda, e subbito, che è vn poco raffreddata con vn pestello di legno bagnato si và appianando, e lisciando; e se bene si può fare con tutte le spetie de' Ceroti; nondimeno si suole preparare con alcune ricette particolari, che noi nel Lib. II. insegnaremo.

Restarebbe di parlare delle Conserue, de' Conditi, e delle Confettioni; ma ci riserbiamo à discorrerne nel Lib. III. doue tutta l'Arte di maneggiare il Zucchero si farà nota à principianti.

Il Fine del Libro Primo.